



# VielfaltMenü

7. Semaine 09.02. - 15.02.2026

KIGA

## LUNDI

## MARDI

## MERCREDI

## JEUDI

## VENDREDI

### ENTRÉE

Salade verte, vinaigrette aux herbes (bm)

Salade de tomates (3, au)

Bâtonnets de concombre, dip aux fines herbes (3, am, au)

Salade de haricots beurre au persil (3, uw, aw, bc, au)

Salade d'éblys aux herbes (uw, aw, bc)

Energie pro Portion: 146 kJ, 35 kcal

Energie pro Portion: 233 kJ, 56 kcal

Energie pro Portion: 328 kJ, 79 kcal

Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal

Energie pro Portion: 669 kJ, 159 kcal

### PLAT PRINCIPAL

Pâtes coquilles à la sauce aux épinards, fromage râpé (uw, aw, am, bc)

Gratin de ravioles avec sauce aux brocolis, gratiné au fromage (uw, aw, ae, am, bc)

Saucisses de volaille, mélange de légumes à la crème et purée de pommes de terre maison (3, uw, aw, am, bc, bm)

Fricassée de poulet et petits pois-carottes, riz, salsifis (1, 3, uw, aw, af, am, bc, bm, ay)

Fusilli à la sauce tomate et au thon (uw, aw, af, bc)

Energie pro Portion: 2589 kJ, 615 kcal

Energie pro Portion: 2577 kJ, 613 kcal

Energie pro Portion: 4818 kJ, 1157 kcal

Energie pro Portion: 2043 kJ, 485 kcal

Energie pro Portion: 1262 kJ, 303 kcal

### DESSERT

Gelée aux fruits (am)

Fruits frais (8)

Beignets au fromage blanc avec sauce à la vanille (uw, aw, ae)

Fromage blanc aux pommes (1)

Fruits frais (8)

Energie pro Portion: 372 kJ, 89 kcal

Energie pro Portion: 508 kJ, 122 kcal

Energie pro Portion: 2262 kJ, 544 kcal

Energie pro Portion: 336 kJ, 79 kcal

Energie pro Portion: 508 kJ, 122 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.



# VielfaltMenü

8. Semaine 16.02. - 22.02.2026

KIGA

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## ENTRÉE

Salade de concombres avec vinaigrette aux herbes à base de vinaigre et d'huile (bm)

Salade de betteraves rouges avec pommes râpées (3, au)

#Salat Bohne Wachs (3, uw, aw, bc, au)

Salade de chou chinois avec vinaigrette César (ae, am, bm)

Energie pro Portion: 146 kJ, 35 kcal

Energie pro Portion: 233 kJ, 56 kcal

Energie pro Portion: 344 kJ, 82 kcal

Energie pro Portion: 444 kJ, 106 kcal

## PLAT PRINCIPAL

Gyros de poulet avec pâtes grecques, courgettes mijotées et tzatziki (uw, aw, am, bc)

Fête de carnaval !! laissez-vous surprendre

Émincés de blanc de dinde à la sauce au fromage, accompagnés de petits pois et de tagliatelles (uw, aw, bc, bm)

Bâtonnets de poisson avec purée de pommes de terre maison, sauce crème à l'aneth et carottes (3, uw, aw, af, am, bc, bm, au)

Jeunes pommes de terre en robe des champs accompagnées de fromage blanc aux herbes fait maison et de cornichons (2, 5, am)

Energie pro Portion: 1837 kJ, 440 kcal

Energie pro Portion: 0 kJ, 0 kcal

Energie pro Portion: 2190 kJ, 519 kcal

Energie pro Portion: 2027 kJ, 485 kcal

Energie pro Portion: 1912 kJ, 452 kcal

## DESSERT

Fromage blanc à la pêche (am)

Fruits frais (8)

Compote de pommes

Fruits frais (8)

Energie pro Portion: 384 kJ, 92 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Energie pro Portion: 416 kJ, 99 kcal

Energie pro Portion: 2540 kJ, 608 kcal

Nous cuisinons avec du sel iodé. Dans la mesure du possible, nos fruits et légumes viennent de nos fournisseurs régionaux. Avec chaque repas il y a une boisson (Eau, infusion aux fruits sucrée avec 2% de miel).

Vous pouvez trouver les informations sur les additifs et les allergènes sur notre panneau d'affichage.