



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 15 - 18

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
06.04. bis 10.04. KW 15	Heute ist geschlossen!	Zur Wahl: Menü 1 (v) Semmelknödel (1w,2,3) mit leichter Rahmsauce (1w,2,6,8) und gebratenen Pilzen, dazu Karottensalat mit würzigem Dressing Menü 2 (v) Gnocchi (1w) mit Parmesansauce (2,8) dazu Karottensalat mit würzigem Dressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffelgratin (2,8) mit Brokkoli aus dem Ofen, als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2) Menü 2 (v) Rotes Kokos-Linsen- Dal (8) mit Ciabatta (1w), als Nachtisch Quarkcreme mit Mandarinen (2) Menü 3 (v) Arme Ritter mit Apfel (1w,2,3) und Vanillesauce (2), dazu bunte Rohkost	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tofuschnitzel (1w,3,6) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2) Menü 2 Minutenschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (2), dazu unser selbstgemachtes Ketchup, als Nachtisch Vanillepudding (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kichererbsen-Curry mit Süßkartoffel (8) und Couscous (1w), dazu Gurkensalat mit Dill (g) Menü 2 Schupfnudeln (1w,2) mit Schinken-Sahnesauce (Pute) (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (g)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eierzeugnisse (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 15 - 18

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
13.04. bis 17.04. KW 16	Zur Wahl: Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Erbsen-Sahnesauce (2,8), dazu Gurkensalat (9) Menü 2 (v) Fusilli (1w) mit Tomatenpesto (2), dazu Gurkensalat (9) Menü 3 (v) Tomate-Mozzarella-Bratlinge (1w,2,3) mit Pestosauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Paprikacremesuppe (2,8) mit selbstgebackenem Ciabatta (1w), als Nachtisch Apple Crumble (1w,2) Menü 2 (v) Kartoffelknödel-Taler mit Veggie-Bratensauce (2,8) und Kohlrabi-Möhrenchengemüse, als Nachtisch Apple-Crumble (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Butter-Cheese-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2) Menü 2 Butter-Chicken-Curry (2,8) mit Langkornreis, als Nachtisch Aprikosenquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spätzle (1w,3) mit Bohnenbällchen (1w/h,3,8), brauner Sauce (2,8) und Blaukraut, dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9) Menü 2 Gulasch (8) (Rind) mit Spätzle (1w,3) und Blaukraut (8), dazu gemischte Blattsalate mit dunklem Balsamico-Dressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Falafel (1w,3) mit gelbem Linsengemüse (8) und Balkanfladen (1w), dazu Mais-Karottensalat (9) Menü 2 (v) Tortellini (1w,2) mit Frischkäse-Kräuter-Sauce (2,8), dazu Mais-Karottensalat (9)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eierzeugnisse (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037



Speiseplan • KW 15 - 18

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
20.04. bis 24.04. KW 17	Zur Wahl: Menü 1 (v) Pennette (1w) mit Zucchini-Sahnesauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tofuwürfel in Currysauce (6) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtsch Apfelmus	Zur Wahl: Menü 1 (v) Maistaler (2,3) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tomatencremesuppe (2,8) mit unserem selbstgebackenen Focaccia (1w) als Nachtsch Lemon Cookie (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Spätzle (1w,3) mit Pilzrahmsauce (2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing
	Menü 2 (v) Gnocchi (1w) Caprese (2,8), dazu Karottensalat (9)	Menü 2 Currywurst (Pute) mit Kartoffelbrei (2), als Nachtsch Apfelmus	Menü 2 Lachs aus dem Ofen (4) mit Reis und Zitronensauce (2,8), dazu Gurkensalat (9)	Menü 2 (v) Ofenkartoffeln mit Gemüse, dazu Kräuter-Sourcreme (2), als Nachtsch Lemon-Cookie (1w,2,3)	Menü 2 Lasagne (Rind) (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing
		Menü 3 (v) Als Vorspeise Erbsencremesuppe (2,8), dann Süße Schupfnudeln (1w,2,3) mit Apfelmus und Zimt und Zucker			Menü 3 (v) Lasagne mit vegetarischem Ragout (1w,2,8), dazu bunte Blattsalate mit Apfelmus-Dressing



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 15 - 18

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
27.04. bis 01.05. KW 18	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Pennette (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Karottensalat (9)</p> <p>Menü 2 Pennette (1w) mit Schinken-Carbonara (Pute) (2,8), dazu Karottensalat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Kartoffel-Möhrrchen-Eintopf (2,8) mit Dinkel-Vollkornbrot (1w/d), als Nachtisch Zimtkuchen (1w,2,3)</p> <p>Menü 2 (v) Spinat-Käse Curry (2,8) mit Couscous (1w), als Nachtisch Zimtkuchen (1w,2,3)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Kichererbsen-Tikka-Masala (8) mit Reis, dazu Mangoquark (2) (Für die Krippen: Blumenkohl-Tikka-Masala (8))</p> <p>Menü 2 Cremiges Masala mit Hähnchen (2,8) und Reis, dazu Mangoquark (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu bunter Blattsalat mit Himbeerdressing</p> <p>Menü 2 (v) Als Vorspeise Schnittlauchcremesuppe (2,8), dann Milchreis (2) mit Fruchtmus</p>	Heute ist geschlossen!

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, r: Roggen, w: Weizen) (2) Milch und Milcherzeugnisse (3) Eier und Eierzeugnisse (4) Fisch (5) Erdnüsse (6) Soja (7) Schalenfrüchte (8) Sellerie (9) Senf (10) Sesamsamen (11) Schwefeldioxid/Sulfite (12) Lupine (13) Weichtiere (14) Krebstiere (V) Vegetarisch (1h) Es werden ausschliesslich Haferprodukte verwendet, die vom Hersteller als „glutenfrei“ deklariert werden.

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037