



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 19 - 22

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
04.05. bis 08.05. KW 19	Zur Wahl: Menü 1 (v) Gnocchi (1w) mit Tomatensauce (8) und Parmesan (2), dazu Karottensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Maiscremesuppe (2,8), dazu Baguette (1w) und als Dessert Beerentiramisu (1w,2,3)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Panierter Camembert (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und Preiselbeer-Dip (2), als Nachtsch bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Hörnchennudeln (1w,3) mit Linsen-Bolognese (8) und Gurkensalat (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Risotto mit getrockneten Tomaten (2,8), als Nachtsch Apfelmus
	Menü 2 (v) Tortellini (1w,2) mit Zucchinipesto-Sauce (2,8), dazu Karottensalat (9)	Menü 2 (v) Kaspessknödel (1w,2,3) mit Ratatouille (8), dazu bunte Rohkost	Menü 2 Panierte Hähnchen- schnittel (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, als Nachtsch bunte Obstbox	Menü 2 Hörnchennudeln (1w,3) mit Bolognese (Rind) (8) und Gurkensalat (9)	Menü 2 Wiener (Pute) mit unserem selbstgemachten Ketchup, dazu Kartoffelsalat (8,9) und als Nachtsch bunte Obstbox Menü 3 (v) Kartoffelplätzchen mit Apfelmus, dazu bunte Rohkost

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 19 - 22

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
11.05. bis 15.05. KW 20	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Maccheroni (1w,3) mit Käsesauce (2,8), dazu Gurken-Mais-Salat (9)</p> <p>Menü 2 (v) Tomaten-Süßkartoffel-Kichererbsen-Curry (8) mit Couscous (1w), dazu Gurken-Mais-Salat (9)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Feta mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2)</p> <p>Menü 2 Seelachs mit Cornflakes-Kräuterkruste (1w,2,4), dazu Kartoffelchen und Zitronensauce (2,8), als Nachtisch Himbeerquark (2)</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Paprikacremesuppe (2,8) mit selbstgebackenem Parisienne (1w), dazu Cheesecakecreme mit Schokocrumble (1w,2)</p> <p>Menü 2 (v) Schupfnudeln (1w,2,3) mit Kraut und Gemüse-Bratensauce (2,8), dazu bunte Rohkost</p>	<p>Heute ist geschlossen!</p>	<p>Zur Wahl:</p> <p>Menü 1 (v) Veggie-Geschnetzeltes (2,6,8) mit Reis und Karottensalat (9)</p> <p>Menü 2 Hähnchen- Geschnetzeltes (2,8) mit Reis und Karottensalat (9)</p>



Speiseplan • KW 19 - 22

KW	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
18.05. bis 22.05. KW 21	Zur Wahl: Menü 1 (v) Rigatoni (1w) mit Tomatencremesauce (2,8) und Parmesan (2), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9) (Für die Krippen: Fusilli (1w)) Menü 2 (v) Risotto mit Erbsen (2,8), dazu Eisbergsalat mit Gurke und Kartoffeldressing (9)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kartoffelsuppe (2,8) mit Bauernbrot (1w) dazu Bananenkuchen (1w,2,3) Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wienerle (Pute) (2,8) mit Bauernbrot (1w), dazu Bananenkuchen (1w,2,3) Menü 3 (v) Käseknödel (1w,2,3) mit Pilzrahmsauce (2,8) dazu Bananenjoghurt (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Kidneybohnen- bällchen (1w/h,3,8) mit Gemüserieis und Rahmsauce (2,8), dazu bunte Obstbox Menü 2 Königsberger Klopse (Rind) (1w,2,3,8,9) mit Gemüseis, dazu bunte Obstbox	Zur Wahl: Menü 1 (v) Tortellini (1w,2,3) mit Parmesansauce (2,8), dazu Gurkensalat mit Dill (9) Menü 2 (v) Süßkartoffel-Bohnen- Eintopf (2,8) mit Sauerrahm-Klecks (2) und Balkanfladen (1w), dazu Rohkost	Zur Wahl: Menü 1 (v) Als Vorspeise: Blumenkohlsüppchen (2,8), dann süßer Reisaufguss (2) mit Vanille-Aprikosen Kompott Menü 2 (v) Mozzarellasticks (1w,2,3) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9) Menü 3 Fischstäbchen (1w,2,3,4) mit Kartoffelbrei (2) und unserem selbstgemachten Ketchup, dazu Karotten-Mais-Salat (9)



KINDERKÜCHE

Speiseplan • KW 19 - 22

KW	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
25.05. bis 29.05. KW 22	Heute ist geschlossen!	Zur Wahl: Menü 1 (v) Fusilli (1w) mit Pestosauce aus getrockneten Tomaten (2,8), dazu Gurkensalat (g)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Linsen-Feta-Pflanzerl (1w,2,3) mit Tomatensauce (8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)	Zur Wahl: Menü 1 (v) Käsespätzle (1w,2,3) mit Röstzwiebelchen (1w), dazu Blattsalat mit Himbeerdressing	Zur Wahl: Menü 1 (v) vegetarische Bratlinge (1w/h,3,8) mit dunkler Rahmsauce (2,6,8) und Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (g) (Für die Krippen: Konfettisalat ohne Bohne)
		Menü 2 Fusilli (1w) mit Schinken-Erbсен- Sahnesauce (Pute) (2,8), dazu Gurkensalat (g)	Menü 2 Hähnchen in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken (2,8), dazu Reis und als Dessert Stracciatellaquark (2)	Menü 2 (v) Als Vorspeise Zucchini-Erbсенcremesuppe (2,8), dann Buchteln (1w,2,3) mit Vanillesauce (2)	Menü 2 Fleischpflanzerl (1w,3,9) in dunkler Rahmsauce (2,6,8) mit Ofenkartoffeln, dazu Konfettisalat (g) (Für die Krippen: ohne Bohne)

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