



KINDERKÜCHE

SPEISEPLAN

FÜR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Guten
Appetit!*

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.04. bis 03.05.	Fusilli mit rotem Pesto (6)	Zur Wahl: I: Chili sin Carne (8) mit Quark Dip (6) und Semmelchen (6) II: Chili con Carne (Rind) (8) mit Quark Dip (6) und Semmelchen (6)	Feiertag ♥	Zur Wahl: I: Bratkartoffeln mit Sauerkraut II: Bratwurst (Pute) mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	Zur Wahl: I: Vegetarische Lasagne (1h,8) II: Lasagne (Rind) (1h,8)
KW 18	Karotten-Mais-Salat	♥ Erdbeer Tiramisu (1h,6)		green Smoothie (6)	bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen und Balsamico Dressing (9)
06.05. bis 10.05.	Penne mit Tomatenragout (8), dazu veganer Parmesan	Mediterrane Kartoffelsuppe (6,8) mit Ciabatta Brötchen (6)	Zur Wahl: I: Linsen Gemüse (8) mit Tofu (6), dazu Basmati Reis II: Linsen Gemüse (8) und Hähnchen aus dem Ofen, dazu Basmatireis	Feiertag ♥	Kaspressknödel (1h,6) mit Schnittlauch Dip (6), dazu Karottensalat
KW 19	Gurkensalat mit Apfel Dressing	bunte Rohkost mit Tomaten Dip (6)	bunte Obstbox		Apfelmus

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, 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
Wir verwenden glutenfreie Haferprodukte

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037





KINDERKÜCHE

SPEISEPLAN

FÜR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Guten
Appetit!*

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
13.05. bis 17.05.	Zur Wahl: I: Veggie Bällchen (1h,6) in Rahmsauce (6,8) mit Fusilli II: Hackbällchen (Rind) (9) in Rahmsauce (6,8) mit Fusilli	Tomatensuppe aus dreierlei Tomaten (6,8) mit Mehrkornbrot (6)	Zur Wahl: I: ♥ Paniertes Tofu (1h,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserer selbstgemachten Cocktailsauce (6) II: Lachs in Cornflakes Kruste (1h,4,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserer selbstgemachten Cocktailsauce (6)	Gnocchi mit sommerlicher Paprika Sauce (6,8), dazu veganer Parmesan	Zur Wahl: I: Pilz-Geschnetzeltes (6,8) mit Möhrchen-Mais-Gemüse, dazu Reis II: Geschnetzeltes (Hähnchen) (6,8) mit Möhrchen-Mais-Gemüse, dazu Reis
KW 20	Eisbergsalat mit Himbeerdressing	Rhabarber Apfel Crumble	Gurkensalat	Karottensalat mit Zitronen Dressing	Cremespeise mit Blaubeeren (6)
20.05. bis 24.05.	Feiertag ♥	Schwedische Sommer-Gemüse-Suppe (6,8) mit Semmel (6)	Zur Wahl: I: Tomatenrisotto (8) mit Basilikum Öl II: Scheiterhaufen (1h,6) mit Vanillesauce (1h,6)	Zur Wahl: I: Knusper-Blumenkohl (1h,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserem selbstgemachten Ketchup II: Naturschnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelbrei (1h) und unserem selbstgemachten Ketchup	Zur Wahl: I: Buntes Gemüse Curry (8) mit Basmatireis II: ♥ Lachs aus dem Ofen (4) mit Rahmspinat (6) und Reis
KW 21		pinkes Fruchtmus	bunte Obstbox	Friseesalat mit Apfel Dressing	Chocolate Chip Cookie

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, 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
Wir verwenden glutenfreie Haferprodukte

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037





KINDERKÜCHE

SPEISEPLAN

FÜR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Guten
Appetit!*

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
27.05. bis 31.05.	Zur Wahl: I: Penne mit heller Linsen Bolognese (6,8) II: Penne mit heller Bolognese Sauce (Rind) (6,8)	Kartoffelgulasch (8), dazu Laugenstange (6)	Überbackene Ofenkartoffeln, dazu mexikanisches Bohnen Gemüse (8) und Knoblauch Dip (6)	Feiertag ♥	Zur Wahl: I: Maispuffer mit Tomatenreis (8) II: Fleischpflanzerl (Rind) (9) mit Tomatenreis (8)
KW 22	Gurkensalat mit Dill Dressing (9)	♥ Aprikosen-Käse-Kuchen mit Streuseln (6)	bunte Blattsalate mit Möhrchen und Orangen Dressing		Vanillepudding (1h,6)

Allergene (1) Gluten/glutenhaltiges Getreide (d: Dinkel, h: Hafer, 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
Wir verwenden glutenfreie Haferprodukte

Zertifiziert durch DE-ÖKO-037

