



KINDERKÜCHE

SPEISEPLAN

FÜR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Guten
Appetit!*

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.06. bis 07.06.	Zur Wahl: I: Fusilli mit Tomatensauce (8) und veganem Parmesan II: Schinkennudeln (Pute) (6,8)	Paprikacremesuppe (6,8) mit Reis als Einlage	Zur Wahl: I: Falafel mit Reis und Tomatensauce (8) II: Königsberger Klopse (Rind) (6,8,9) mit Reis	Spinat-Kartoffel-Curry (8), dazu Semmelchen (6)	Zur Wahl: I: Pilz Geschnetzeltes (6,8) mit Gnocchi II: Hähnchengeschnetzeltes (6,8) mit Gnocchi
KW 23	bunte Obstbox	Bananenbrot (1h)	Gurkensalat mit Dilldressing	Cremespeise mit Sommerfrüchten (6)	Eisbergsalat mit Mais und Balsamico Dressing (9)
10.06. bis 14.06.	Zur Wahl: I: Penne mit Gemüse Bolognese (8) II: Penne mit Bolognese (Rind) (8)	Zur Wahl: I: Kartoffelsuppe (6,8) mit Croutons (6) und Mischbrot (6) II: Kartoffelsuppe (6,8) mit Bratwurstgröstl (Pute) und Mischbrot (6)	Zur Wahl: I: Risotto mit gebratenem Gemüse (8) II: Arme Ritter (1h,6) mit Beeren und Vanillesauce (1h,6)	Kartoffel-Frittata mit Ratatouille (8)	Zur Wahl: I: Crunchy Tofu (1h,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserem selbstgemachten Ketchup II: Fischstäbchen (1h,4,6) mit Kartoffelbrei (1h) und unserem selbstgemachten Ketchup
KW 24	Bayerischer Gurkensalat	Rohkost mit Schnittlauch Dip (6)	bunte Obstbox	bunte Blattsalate mit Fenchel und Himbeerdressing	Limettencreme (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





KINDERKÜCHE

SPEISEPLAN

FÜR ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

*Guten
Appetit!*

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
17.06. bis 21.06.	Spaghetti mit Spinatsauce (6,8)	Zur Wahl: I: Pizzasuppe (6,8) mit Mais und überbackenem Semmelchen (6) II: Pizzasuppe (6,8) mit Mais, Schinken (Pute) und überbackenem Semmelchen (6)	Gnocchi mit Cremesauce (6,8)	Zur Wahl: I: Tofu in Kräutermarinade (6) mit Tomatenreis (8) und Brokkoli Gemüse II: Rindfleisch in Kräutermarinade mit Tomatenreis (8), dazu Brokkoli Gemüse	Zur Wahl: I: Kartoffelstampf (1h) mit Pilzgulasch (8) II: Schnitzel (Hähnchen) mit Kartoffelstampf (1h) und Ketchup
KW 25	Karottensalat mit würzigem Dressing	bunte Obstbox	Eisbergsalat mit Apfel, Mais und Balsamico Dressing (9)	Mango Lassi (1h)	Konfettisalat
24.06. bis 28.06.	Zur Wahl: I: Fusilli mit Möhrchen Carbonara (6,8) II: Fusilli mit Lachs-Cremesauce (4,6,8)	Kartoffel-Mais-Cremesuppe (6,8) mit Croutons (6), dazu Vollkornbrot (6)	Zur Wahl: I: Veggie Shepherd's Pie (1h,8) II: Überbackenes Hähnchen in Tomatensauce (8) mit Hirse	Fruchtiges Süßkartoffel Curry mit Linsen (8) und Basmatireis	Gnocchi mit Erbsen-Minz-Pesto (6)
KW 26	Gurkensalat mit Dill Dressing	New York Cheesecake Creme (6) mit Beersauce	Bunter Salat mit Tomaten und Granatapfel Dressing	Rote Grütze mit Vanillesauce (1h,6)	bunte Rohkost

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

