

Kindermenü



18.02. – 22.02.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	(V) Sellerierahmsuppe <small>A;G;I;J</small>	* Rinderbrühe mit Quark-Grießklöschen <small>A;C;G;I;J</small>	(V) Gemüsecremesuppe <small>A;G;I;J</small>	* Rinderbrühe mit Sternnudeln <small>A;C;I;J</small>	(V) Waldpilzrahmsuppe <small>A;G;I;J</small>
Kinder Menü	Spaghetti <small>A;C</small> Rindfleischbolognese <small>A;I;J</small> Reibkäse <small>G</small> Bunter Salat <small>C;G;I;J</small>	* Hähnchengeschnetzeltes <small>I;J</small> Currysoße <small>A;E;F;G;I;J</small> Vollkornreis Endiviensalat <small>C;G;I;J</small>	(V) Mildes Gemüsechili (Mais, Paprika, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln) <small>A;I;J</small> Rosmarinkartoffeln Rote- Betesalat <small>I;J</small>	* Makrelen- Frikadelle Dill- Sahnesoße <small>A;C;D;G;I;J</small> Salzkartoffeln Karottengemüse	(V) Spinat- Kürbislasagne mit Mozzarella <small>A;C;G;I;J</small> Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>
Vegetarisches Menü	Spaghetti <small>A;C</small> Tomatensoße <small>A;G;I;J</small> Reibkäse <small>G</small> Bunter Salat <small>C;G;I;J</small>	Soja- Linsen- Gemüse- ragout <small>A;F;G;I;J</small> Vollkornreis Endiviensalat <small>C;G;I;J</small>	2 Kürbis- Käseknödel <small>A;C;G;I;J</small> Gemüsesoße <small>A;G;I;J</small> Rote- Betesalat <small>I;J</small>	Reis- Apfel- Quark- auflauf <small>A;C;G</small> Zimt- Zucker Vanillesoße <small>G</small> Pfirsichschnitzle	Dinkel- Vollwertspätzle <small>A;C</small> Gemüserahmsoße <small>A;G;I;J</small> Rohkostsalat <small>C;G;I;J</small>
Bambini- Menü „U3“	Rinderhackfleischsoße <small>A;I;J</small> Kartoffelpüree <small>G</small> Kohlrabigemüse	* Hähnchengeschnetzeltes <small>I;J</small> Soße <small>A;I;J</small> Nudeln <small>A;C</small> Karottengemüse	(V) 2 Kürbis- Käseknödel <small>A;C;G;I;J</small> Gemüsesoße <small>A;G;I;J</small> Rote- Betesalat <small>I;J</small>	* Makrelen- Frikadelle Dill- Sahnesoße <small>A;C;D;G;I;J</small> Salzkartoffeln Karottengemüse	(V) Dinkel- Vollwertspätzle <small>A;C</small> Gemüserahmsoße <small>A;G;I;J</small> gebratene Zucchini
Dessert „U3“	Mandarinenquark <small>G</small>	Eisbecher	Vanillepudding <small>G</small>	1 Karotte	Obst

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE