

Kindermenü



18.03. – 22.03.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	* <i>Geflügelcremesuppe</i> A;G;I;J	(V) <i>Rote Linsensuppe</i> A;G;I;J	(V) <i>Selleriecremesuppe</i> A;G;I;J	(V) <i>Lauchrahmsuppe</i> A;G;I;J	* <i>Rinderbrühe mit Kalbsbrätklöschen</i> G;I;J
Kinder Menü	* <i>6 Kalbsköttbullar</i> A;C;G;I;J <i>Rahmsoße</i> A;G;I;J <i>Hörnlenudeln</i> A;C <i>Karottengemüse</i>	* <i>Hühnerfrikassee in Sahnesoße</i> A;G;I;J <i>Vollkornreis</i> <i>Erbsen</i>	* <i>Spaghetti</i> A;C <i>Rindfleischbolognese</i> A;I;J <i>Reibkäse</i> G <i>Bunter Salat</i> C;G;I;J	(V) <i>2 Gemüse- Kartoffel-Käsefrikadellen</i> A;C;G;I;J <i>Paprikarahmsoße</i> A;G;I;J <i>Karotten- Krautsalat</i> C;G;I;J	* <i>4 Fischstäbchen</i> A;C;D;I;J <i>Remoulade</i> C;G;I;J <i>Salzkartoffeln</i> <i>Gurke- Dillsalat</i> I;J
Vegetarisches Menü	Spinat- Tomaten- Couscous A Rahm- Ratatouillegemüse A;G;I;J	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen, A;C;G;H Vanillesoße G Apfelmus	Spaghetti A;C Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G Bunter Salat C;G;I;J	Gemüsenugets A;C;G;I;J Paprikarahmsoße A;G;I;J Nudeln A;C Karotten- Krautsalat C;G;I;J	Kräuterröhrei c Rahmspinat A;G;I;J Salzkartoffeln
Bambini Menü „U3“	* <i>6 Kalbsköttbullar</i> A;C;G;I;J <i>Rahmsoße</i> A;G;I;J <i>Hörnlenudeln</i> A;C <i>Karottengemüse</i>	* <i>Hühnerfrikassee in Sahnesoße</i> A;G;I;J <i>Salzkartoffeln</i> <i>Kohlrabigemüse</i>	* <i>Spaghetti</i> A;C <i>Rindfleischbolognese</i> A;I;J <i>Reibkäse</i> G <i>Gebratene Zucchini</i>	(V) <i>Gemüsenugets</i> A;C;G;I;J <i>Paprikarahmsoße</i> A;G;I;J <i>Nudeln</i> A;C <i>Karottengemüse</i>	* <i>4 Fischstäbchen</i> A;C;D;I;J <i>Rahmspinat</i> A;G;I;J <i>Salzkartoffeln</i>
Wochengericht:	(V) „Mac and Cheese“ – Makkaronelli mit 4- Käsesoße und Tagessalat A;C;G;I;J				
Dessert	<i>Birnenjoghurt</i> G	<i>1 Karotte</i>	<i>1 Banane</i>	<i>Beeren- Sahnejoghurt</i> G	<i>Möhren- Nuss-Schokokuchen</i> A;C;G;H1
Dessert „U3“					Obst
Wissenswertes	<i>Im Rahmratatouille sind Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Rahm</i>	<i>Unsere Rote Linsensuppe kochen wir aus roten Linsen, Gemüsebrühe, Milch, Sahne, Lauch, Sellerie und Karotten</i>	<i>In unserem bunten Salat heute: Eissalat, Endivien, Lollo Rosso, Karottenstreifen, wenig Radicchio und Joghurtdressing</i>	<i>Die leckeren vegetarischen Frikadellen machen wir heute aus Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Kartoffeln, Edamer, Emmentaler, Parmesan, Brot und Ei</i>	<i>Damit unser Rahmspinat auch wirklich lecker schmeckt bekommt er immer einen extra großen Plopp frische Sahne</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (1 Haselnüsse, 2 Mandeln, 3 Walnüsse, 4 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