

Kindermenü



08.04. – 12.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	<i>(V) Geflügelcremesuppe</i> A;G;I;J	<i>* Rinderbrühe mit Buchstaben</i> A;C;I;J	<i>(V) Zucchini-cremesuppe</i> A;G;I;J	<i>(V) Broccolicremesuppe</i> A;G;I;J	<i>(V) Kartoffel-Gemüsesuppe</i> A;G;I;J
Kinder Menü	<i>* Spaghetti Bolognese</i> A;C <i>Rinderhackfleischsoße</i> A;I;J <i>Reibkäse</i> G <i>bunter Salat</i> C;G;I;J	<i>* Hamburger (Rind) zum selber füllen</i> A;C;G;I;J;K mit Rohkostsalat C;G;I;J	4 Chicken-Hackfleischbällchen, Rahmsoße A;C;G;I;J Spätzle A;C Endiviensalat C;G;I;J	<i>* Lachs-Gemüsebratling</i> A;C;D;G;I;J <i>Dill-Sahnesoße</i> A;G;I;J <i>Salzkartoffeln</i> <i>Zuckermais</i>	<i>(V) 1 Pfannkuchen mit Gemüse, Linsen und Käse gefüllt, Joghurdip</i> A;C;G;I;J <i>Karottensalat</i> C;G
Vegetarisches Menü	Spaghetti A;C Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G bunter Salat C;G;I;J	Vegi-Burger zum selber füllen A;C;G;I;J;K mit Rohkostsalat C;G;I;J	<i>Dinkelpenne</i> A;C <i>Belugalinsen-Gemüse-bolognese, Reibkäse</i> G;A;I;J <i>Endiviensalat</i> C;G;I;J	Blumenkohlcurry A;E;F;G;I;J;K Vollkornreis bunter Salat C;G;I;J	Vollkorn-Ofenschlupfer mit Äpfeln, Haselnüssen, Mandeln A;C;G;H Vanillesoße G
Bambini Menü „U3“	Spaghetti A;C Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G gekochter Karottensalat	<i>* Rindfleischküchle mit Soße</i> A;I;J <i>Vollkornspätzle</i> A;C <i>Kohlrabi</i>	4 Chicken-Hackfleischbällchen, Rahmsoße A;C;G;I;J Spätzle A;C Karottengemüse	<i>* Lachs-Gemüsebratling</i> A;C;D;G;I;J Dill-Sahnesoße A;G;I;J Salzkartoffeln Rote-Betesalat	<i>* Rinderbraten</i> A;I;J Soße A;I;J Kartoffelpüree G Karottengemüse
Wochengericht:	<i>(V) Geschmelzte Spätzle mit schwäbische Linsen (vegetarisch)</i> A;C;G;I;J				
Dessert	<i>Pfirsich-Karamellquark</i> G	<i>Obst</i>	<i>Pfirsichschnitzle</i>	<i>Erdbeer-Rahmjoghurt</i> G	<i>Schoko-Karotten-Muffin</i> A;G;C
Dessert „U3“					
Wissenswertes	In unserem buntem Salat heute: Eissalat, Endiviensalat, Lollo Rosso, Navita, Gartenkräuter-dressing	Den leckeren Rohkostsalat machen wir mit Weißkraut, Karotten und Joghurt	Unsere Gemüsebolognese kochen wir aus Tomaten, Zwiebeln, Broccoli, Karotten und Sellerie	Unsere Lachs-Gemüsebratlinge backen wir natürlich selber aus Wildlachsfilet, Brot. Vollei, Sahne, Lauch, Sellerie, Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln	Unsere Pfannkuchen füllen wir mit Erbsen, Karotten, Broccoli, Mais, Zwiebeln, braunen Linsen und Edamer

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 (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

DE-ÖKO-006

V = Vegetarisch, * = ohne Schweinefleisch
Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.
Änderungen vorbehalten. BW 78001

Klein aber fein