

# Kindermenü



22.04. – 26.04.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	*****	<i>(V) Tomatencremesuppe</i> A;G;I;J	<i>(V) Kartoffel-Gemüse-rahmsuppe</i> A;G;I;J	<i>(V) Bärlauchcremesuppe</i> A;G;I;J	<i>* Rinderbrühe mit Sternnudeln</i> A;C;I;J
<b>Kinder Menü</b>	<b>Ostermontag</b>	<i>* Rindsragout mit Tomaten und Kartoffeln</i> A;C;I;J <i>Dinkel-Vollkornspätzle</i> A;C <i>Karottensalat</i> C;G;I;J	<i>* 6 Kalbs-Köttbullar</i> A;C;G;I;J Preiselbeer-Rahmsoße A;G;I;J Nudeln A;C Bunter Salat C;G;I;J	<i>* Seelachs-Nuggets</i> A;C;D;I;J;K <i>Remoulade</i> C;G;I;J <i>Salzkartoffeln</i> <i>Gurkensalat</i> I;J	<i>* 1 Hähnchen-Currywurst</i> E;F;I;J;O <i>Currywurstsoße</i> A;E;F;I;J <i>brauner Reis</i> <i>Cole Slaw</i> C;G;I;J
<b>Vegetarisches Menü</b>	*****	Bunter Gemüsereis I;J Paprikarahmsoße A;G;I;J Karottensalat C;G;I;J	<i>Pennennudeln</i> A;C <i>Soja-Gemüse-Bolognese</i> A;F;I;J <i>Reibkäse</i> G <i>Bunter Salat</i> C;G;I;J	2 Kichererbsen-Gemüsebällchen A;C;E;F;G;I;J;K milde Currysoße A;E;F;G;I;J;K Spinat-Couscous A, Gurkensalat I;J	Kaiserschmarren mit Mandeln, Rosinen A;C;G;H Vanillesoße G Apfelmus
<b>Bambini Menü „U3“</b>	*****	<i>* Rindsragout mit Tomaten und Kartoffeln</i> A;C;I;J <i>Dinkel-Vollkornspätzle</i> A;C Karottengemüse	<i>* 6 Kalbs-Köttbullar</i> A;C;G;I;J Preiselbeer-Rahmsoße A;G;I;J Nudeln A;C Spinat	<i>* Seelachs-Nuggets</i> A;C;D;I;J;K Salzkartoffeln Fenchel-Möhren-Rahmgemüse A;G;I;J	<i>* 1 Hähnchenbrustwurst</i> E;F;I;J;O Soße A;I;J Spätzle A;C Kohlrabigemüse
<b>Wochengericht:</b>	<i>(V) Spaghetti mit Kirschtomaten-Frischkäsesoße und Tagessalat</i> A;C;G;I;J				
<b>Dessert</b>	*****	<i>Apfel-Zimtquark</i> G	<i>Schokopudding</i> G	<b>Obst</b>	<b>Paprika-Rohkost</b>
<b>Dessert „U3“</b>	*****				
<b>Wissenswertes</b>	*****	<i>Der heutige Gemüsereis wird bunt durch Paprika, Zucchini, Karotten und Tomaten</i>	<i>In der Soja- Gemüsebolognese sind heute: Sojaflocken, Sellerie, Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Tomaten und Zucchini</i>	<i>Unsere hausgemachten Kichererbsen- Gemüsebällchen beinhalten gekochte Kichererbsen, Kartoffeln, Semmelwürfel, Vollei, Sellerie, Karotten, Broccoli, Zucchini, Paprika und Kräutern</i>	<i>Der Cole Slaw ist die amerikanische Variante eines Krautsalats bestehend aus Weißkohl und Karotten mit einem cremigem Dressing</i>

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