

# Kindermenü



29.04. – 03.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	<b>(V) Selleriecremesuppe</b> A;G;I;J	<b>* Rinderbrühe mit Eierflocken</b> C;I;J	*****	<b>(V) Argentinische Bohnensuppe</b> A;G;I;J	<b>(V) Spargelcremesuppe</b> A;G;I;J
<b>Kinder Menü</b>	* Nudel-Hackfleischgratin mit Käse überbacken (Rind) A;C;G;I;J Bunter Salat C;G;I;J	<b>* 4 Klöschen von der Buttermakrele</b> A;C;G;D;I;J <b>Kräutersoße</b> A;G;I;J <b>Salzkartoffeln, Zuckermais</b>	<b>Tag der Arbeit</b>	<b>* Paniertes Putenschnitzel</b> A;C;I;J <b>Soße</b> A;G;I;J <b>Dinkelnudeln</b> A;C <b>Rohkostsalat</b> C;G;I;J	* Rinderbraten A;I;J Soße A;I;J Spätzle A;C grüne Bohnen
<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Mildes Paprika-Möhren-curry</b> A;E;F;G;H;I;J;K <b>Duftreis</b>	Gemüseschnitzel A;C;G;I;J;K Kürbissoße A;G;I;J Salzkartoffeln Zuckermais	*****	Heißer Vanille-Grießbrei A;G Zimt-Zucker Sauerkirschen	<b>Kartoffel-Gemüse-Käsegratin</b> A;C;G;I;J <b>Paprikasoße</b> A;G;I;J <b>Rote-Betesalat</b>
<b>Bambini Menü „U3“</b>	* Kartoffelpüree G Rinderhackfleischsoße A;I;J Rahmkohlrabi A;G;I;J	* 4 Klöschen von der Buttermakrele A;C;G;D;I;J Krautsoße A;G;I;J Salzkartoffeln, Karottengemüse	*****	Heißer Vanille-Grießbrei A;G Zimt-Zucker Apfelmus	* Rinderbraten A;I;J Soße A;I;J Spätzle A;C Kohlrabi
<b>Wochengericht:</b>	<b>(V) Tagliatelle mit Gemüse-Pilz-Bolognese und Tagesalat</b> A;C;G;I;J				
<b>Dessert</b>	<b>Pfirsichjoghurt</b> G	<b>Vanillepudding</b> G	*****	<b>Beeren-Rahmquark</b> G	<b>Obst</b>
<b>Dessert „U3“</b>			*****		
<b>Wissenswertes</b>	<i>Zu unserem buntem Salat bestehend aus Eissalat, Chinakohl und Endivien gibt es heute einen Gartenkräuterdressing</i>	<i>Das Gemüseschnitzel wird gemacht aus, Erbsen, Karotten, Sellerie, Lauch, Broccoli, Zwiebeln, Ei und Semmelbrösel</i>	*****	<i>Den leckeren Rohkostsalat machen wir mit Weißkraut, Karotten und Joghurt</i>	<i>In dem mit Edamer- Käse überbackenem Kartoffel-Gemüse- Gratin sind heute Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Lauch und Erbsen</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**