

# Kindermenü



27.05. – 31.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	<b>(V) Pilzrahmsuppe</b> A;G;I;J	<b>(V) Klare Gemüsesuppe</b> I;J	<b>(V) Sauerampfercremesuppe</b> A;G;I;J	*****	<b>(V) Kartoffel-Gemüsesuppe</b> A;G;I;J
<b>Kinder Menü</b>	* 1 große Kalbsbratwurst G;I;J mit Bratensoße A;I;J Rahmkohlrabi A;G;I;J und Salzkartoffeln	<b>(V) 2 Kartoffel-Käsebratlinge</b> A;C;G;I;J Rahmratatouillegemüse A;G;I;J Rote-Betesalat	* 2 Kalbfleisch-Maultaschen A;C;G;I;J Tomaten-Gemüsebolognese A;I;J mit Reibkäse G überbacken bunter Chinakohlsalat C;G;I;J	*****	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J mit Remoulade C;G;I;J Salzkartoffeln und Gurkensalat I;J
<b>Vegetarisches Menü</b>	Kräuter-Couscous A mit Paprika und Zucchini in milder Currysoße A;E;F;G;I;J;K	Apfel-Quarkauflauf A;C;G mit Schokosoße G und Pfirsichkompott	Gebratene Schupfnudeln mit Ei, Käse, Kräutern A;C;G;I;J Tomatensoße A;G;I;J bunter Chinakohlsalat C;G;I;J	<b>Christi Himmelfahrt</b>	Eieromlett mit Pilzragout A;C;G;I;J und Salzkartoffeln
<b>Bambini Menü „U3“</b>	* 1 große Kalbsbratwurst G;I;J mit Bratensoße A;I;J Rahmkohlrabi A;G;I;J und Salzkartoffeln	* Rinderbraten A;I;J mit Soße A;I;J und Spätzle A;C Rote--Betesalat	* Rindfleischküchle A;C;G;I;J mit Soße A;I;J Kartoffelpüree G und Karottengemüse	*****	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J mit Rahmspinat A;G;I;J und Salzkartoffeln
<b>Wochengericht:</b>	<b>(V) Geschmelzte Spätzle mit schwäbischen Linsen</b> A;C;I;J;G				
<b>Dessert</b>	<b>Himbeerquark</b> G	<b>Stracciatellajoghurt</b> G	<b>Gebackene Rohrnudel</b> A;C;G	*****	<b>Apfelkompott</b>
<b>Dessert „U3“</b>					
<b>Wissenswertes</b>	<i>Die leckerne Kalbsbratwürste macht unser Metzgermeister Mathias aus frischem Kalbfleisch, Scherbeneis, Salz und Gewürzen aber ohne sonstige Zusatzstoffe</i>	<i>Die Kartoffel-Käsebratlinge machen wir aus Kartoffelwürfel, Edamer, Emmentaler, Vollkornbrotwürfel, Eiern, gekochten Vollkorndinkel, Petersilien und Zwiebeln</i>	<i>Unser Chinakohlsalat wird bunt mit Radiccio, Endiviensalat und Karottenstreifen dazu gibt es Gartenkräuterdressing</i>		<i>In unserer Kartoffel-Gemüsesuppe sind Kartoffeln, Zwiebeln, Broccoli, Erbsen, Karotten, Sellerie und frische Milch</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = 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