

Kindermenü



| 03.06. – 07.06.19 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|--|--|--|---|---|
| Suppe | * Geflügelcremesuppe A;G;I;J | * Rinderbrühe mit Eierflocken C;I;J | (V) Kartoffel-Kräutersuppe A;G;I;J | * Rinderbrühe mit Riebele A;C;I;J | Rote Linsensuppe mit Curry A;E;F;G;I;J;K |
| Kinder Menü | * 1 Paar Putenwienerle mit Linsen und Spätzle I;J;O A;I;J A;C | * Hamburger (Rind) zum selber füllen mit Coleslaw Salat A;C;G;I;J;K C;G;I;J | * Bandnudeln mit Räucherlachs-Sahnesoße Bunter Endiviensalat A;C A;D;G;I;J C;G;I;J | * 8 Hähnchen-Köttbullar mit Rahmsauce braunem Reis und Kohlrabigemüse A;C;G;I;J A;G;I;J | (V) Vollkorn-Ofenschlupfer mit Äpfeln und Haselnüssen und Vanillesoße A;C;G;H G |
| Vegetarisches Menü | Blumenkohl in Käsesoße mit Salzkartoffeln A;G;I;J | Vegiburger zum selber füllen mit Coleslaw Salat A;C;G;I;J;K C;G;I;J | Kartoffel-Gemüse-Käsegratin mit Paprikarahmsauce Bunter Endiviensalat A;C;G;I;J A;G;I;J C;G;I;J | Dinkel-Vollwertnudeln mit Linsenbolognese Reibkäse und buntem Salat A;C A;I;J G C;G;I;J | Gebratene Nudeln mit Ei Tomatensoße und buntem Salat A;C;I;J A;G;I;J C;G;I;J |
| Bambini Menü „U3“ | Spätzle mit pürierter Gemüse-rahmsauce Rote-Betesalat A;C A;G;I;J | * Rindfleischküchle mit Soße Karottengemüse und Kartoffelpüree A;G;I;J A;I;J G | * Hähnchenschnitzel mit Soße Salzkartoffeln und Kohlrabi A;I;J A;I;J | * 8 Hähnchen-Köttbullar mit Rahmsauce Spätzle und Kohlrabigemüse A;C;G;I;J A;G;I;J A;C | Gebratene Nudeln mit Ei Tomatensoße gebratene Zucchini A;C;I;J A;G;I;J |
| Wochengericht: | (V) Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan, Käsesoße und Tagessalat A;C;G;I;J | | | | |
| Dessert | Früchtejoghurt G | Obst | Beeren-Milchshake G | Schokoladencreme G | Cockailtomaten |
| Dessert „U3“ | | | | | |
| Wissenswertes | <i>Unserer pürierte Gemüse-rahmsauce kochen wir aus Karotten, Sellerie, Zucchini, Broccoli, Tomate und Sahne</i> | <i>Im Coleslaw sind frische Karotten, Weißkraut, Pfirsichwürfel und Joghurt-Majodressing</i> | <i>Den bunten Endiviensalat mischen wir aus Endivien, Frisee, Karotten und Weißkraut und Kräuterdressing</i> | <i>In unserer Linsenbolognese sind braune Linsen, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, Lauch und Sellerie</i> | <i>Den Vollkorn-Ofenschlupfer backen wir mit Vollkorn-Semmelwürfel, frischen Äpfeln, gehackten Haselnüssen, Milch und Eiern</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