

# Kindermenü



10.06. – 14.06.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	*****	<b>(V) Spargelcremesuppe</b> A;G;I;J	<b>* Rinderbrühe mit Buchstaben</b> A;C;I;J	<b>(V) Erbsenrahmsuppe</b> A;G;I;J	<b>(V) Mediterrane Tomatensuppe</b> A;G;I;J
<b>Kinder Menü</b>	*****	<b>* Paniertes Seelachsfilet</b> A;C;D;I;J <b>Joghurt-Remoulade</b> C;G;I;J <b>Salzkartoffeln und Rohkostsalat</b> C;G;I;J	<b>* Spaghetti</b> A;C mit <b>Rinderhackfleischsoße</b> A;I;J <b>Reibkäse</b> G und <b>buntem Salat Italia</b> I;J	Paniertes Schweineschnitzel A;C;I;J mit Soße A;I;J und Kartoffelsalat I;J	<b>* Hühnerfrikassee</b> A;G;I;J <b>mit braunem Reis und Zuckererbsen</b>
<b>Vegetarisches Menü</b>	<b>Pfingstmontag</b>	Kartoffel-Gemüse- Käsegratin A;C;G;I;J mit Paprikasoße A;G;I;J und Rohkostsalat C;G;I;J	Gemüseschnitzel A;C;G;I;J mit Zaziki G Salzkartoffeln und buntem Salat Italia I;J	<b>2 Karotten-Spinat-Dinkel- Käsebratlinge</b> A;C;G;H;I;J <b>mit Zaziki</b> G und <b>Kartoffelsalat</b> I;J	Rahm-Ratatouille- gemüse A;G;I;J mit 2 Rösti und Zebrasalat I;J
<b>Bambini Menü „U3“</b>	*****	* Paniertes Seelachsfilet A;C;D;I;J Joghurt-Remoulade C;G;I;J Salzkartoffeln und Rahmspinat	* Spaghetti A;C mit Rinderhackfleischsoße A;I;J Reibkäse G und Kohlrabigemüse	* Putenschnitzel A;I;J mit Soße A;I;J Kartoffelpüree G und Karottengemüse	* Hühnerfrikassee A;G;I;J Salzkartoffeln und Zucchini
<b>Wochengericht:</b>	<b>(V) Penne mit Tomatensoße, Reibkäse und Tagesalat</b> A;C;G;I;J				
<b>Dessert</b>		<b>Erdbeerquark</b> G	<b>Karotte mit Grün</b>	<b>Straciatellajoghurt</b> G	<b>Obst</b>
<b>Dessert „U3“</b>			<b>Obst</b>		
<b>Wissenswertes</b>		<i>In unserem Kartoffel-Gemüsegratin sind Kartoffelwürfel, Zwiebel, Zucchini, Karotten, Mais, Erbsen, Milch, Edamer und Mozzarella</i>	<i>Den Salat Italia machen wir frisch aus Eisbergsalat, Radicchio, Rucola, Frisee, buntem Paprika und Zucchini und Joghurtdressing</i>	<i>Die Bratlinge machen wir aus frischen Karotten, frischem Blattspinat, gekochtem Dinkel, Kartoffelwürfel, Brotwürfel, Ei, Milch, Emmentaler und Edamerkäse</i>	<i>Im Rahmratatouille sind Paprika, Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten, Kräutern und Rahm</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; ;l = 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**