

Kindermenü



17.06. – 21.06.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gebrannte Grießsuppe A;I;J	Spinatcremesuppe A;G;I;J	Minestrone A;C;I;J	***	Blumenkohlcremesuppe A;G;I;J
Kinder Menü	* 6 Kalbsköttbullar A;C;G;I;J mit Rahmsoße A;G;I;J Hörnlenudeln A;C Karotten-Orangengemüse	* Hähnchen-Gyros geschnetztes I;J, Kräuterrahmsoße A;G;I;J, kleine Ofenkartoffeln I;J Bohngemüse	(V) 2 Gemüse-Kartoffel-Käsefrikadelle A;C;G;I;J Paprikarahmsoße A;G;I;J Vitalsalat C;G;I;J	*** Fronleichnam ***	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J Remoulade C;G;I;J Salzkartoffeln Gurken- Dillsalat C;G;I;J
Vegetarisches Menü	Spinat-Tomaten-Couscous A;I;J;E;F;K Rahm-Ratatouille I;J	Blumenkohl-Käsemedaillons A;C;G;I;J Kräuterquark G kleine Ofenkartoffeln I;J Bohngemüse	Kaiserschmarren mit Mandeln und Rosinen A;C;G;H Vanillesoße G und Apfelmus	***	Kräuter- Rührei c Rahmspinat A;G;I;J Salzkartoffeln
Bambini Menü „U3“	* 6 Kalbsköttbullar A;C;G;I;J mit Rahmsoße A;G;I;J Hörnlenudeln A;C Karotten-Orangengemüse	* Hähnchengeschnetztes I;J Soße A;G;I;J Kartoffelpüree G Rote-Betesalat	* Hähnchenschnitzel A;I;J Soße A;I;J Spätzle A;C Rahmkohlrabi A;G;I;J	***	* 4 Fischstäbchen A;C;D;I;J Remoulade C;G;I;J Salzkartoffeln
Wochengericht:	(V) Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Gemüserahmsoße und Tagessalat A;C;G;I;J				
Dessert	Birnenjoghurt G	Rote Grütze	1 Karotte mit Grün	***	1 Apfel
Dessert „U3“				***	
Wissenswertes	<i>Unser Rahmratatouille kochen wir aus Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Auberginen, Zucchini und Rahm</i>	<i>In unserer Roter Grütze sind Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeere, Himbeeren und Brombeeren</i>	<i>Unser Vitalsalat heute enthält Eisbergsalat, Lollo Rosso, Ruccola, Frisée, Rettich, Karottenstifte und Sonnenblumenkerne</i>	***	<i>Die Remoulade machen wir aus selbstgemachter Mayonaise, Joghurt, Essiggurken, Senf, Zwiebeln und frischer Petersilie</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 Eierzeugnisse; 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