

Kindermenü



| 24.06. – 28.06.19 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|---------------------------|--|--|---|--|---|
| Suppe | Pilz- Kräutersuppe A;G;I;J | Rinderbrühe mit Nudeln A;C;I;J | Geflügelcremesuppe A;G;I;J | Rinderbrühe mit Sternele A;C;I;J | Tomaten- Möhrensuppe A;G;I;J |
| Kinder Menü | * 1 Paar Wienerle (Pute) I;J Linsen A;I;J Spätzle A;C | * Gegrillte Hähnchenkeule A;I;J Soße A;G;I;J Hörnlnudeln A;C Zuckermais | * Gebratenes Seelachsfilet A;D;I;J Gartenkräutersoße A;G;I;J Salzkartoffeln bunter Endiviensalat C;G;I;J | * Rinderbraten I;J Soße A;I;J Vollkornsemmelknödel A;C;G;I;J grüne Bohnen | Paniertes Schweineschnitzel A;C;G;I;J, Bratensoße A;I;J Nudeln A;C bunter Wiesensalat C;G;I;J |
| Vegetarisches Menü | Blumenkohl in Käsesoße A;G;I;J Salzkartoffeln Eisbergsalat C;G;I;J | Spinat-Karotten-Rösti A;C;G;H;I;J vegetarische Rahmssoße A;G;I;J Hörnlnudeln A;C Zuckermais | 2 Quark- Nuss- Apfelbratlinge A;C;G;Hh Zimt- Zucker, Vanillesoße G Sauerkirschen | Gemüse- Linsen- Früchtecurry A;E;F;G;I;J;K Reis | Spinat- Lasagne mit Tomaten und Mozzarella A;C;G;I;J bunter Wiesensalat C;G;I;J |
| Bambini Menü „U3“ | * Putenwurstgulasch A;G;I;J Rahmkarotten G Spätzle A;C | * Hähnchengeschnetzeltes A;I;J Soße A;G;I;J Kartoffelpüree G Karottensalat | * Lachsklößen A;C;D;G;I;J Gartenkräutersoße A;G;I;J Salzkartoffeln Zuckererbsen | * Rinderbraten I;J Soße A;I;J Vollkornsemmelknödel A;C;G;I;J Rote- Betesalat | * Paniertes Putenschnitzel A;C;G;I;J, Bratensoße A;I;J Nudeln A;C gebratene Zucchini |
| Wochengericht: | (V) Vegetarische Spaghetti „Carbonara“ mit Ei, Parmesan, Käsesoße und Tagessalat A;C;G;I;J | | | | |
| Dessert | Pfirsich- Mangoquark G | 1 Banane | Cocktailtomaten | Schoko- Milchshake G | Gebackene Rohrnudel A;C;G;H |
| Dessert „U3“ | | | Erdbeerjoghurt G | | |
| Wissenswertes | Die Pilz- Kräutersuppe kochen wir aus Gemüsebrühe, Champignons, Waldpilzen, Petersilie, Milch und Weizenmehl | Unsere vegetarischen Rösti machen wir aus frischem Spinat, Karotten, Kartoffeln, Petersilie, Eiern, Semmelwürfel und etwas Milch | Der bunte Endiviensalat beinhaltet Endivien, Frisée Karotten und Weißkraut, dazu gibt es ein Kräuterdressing | In unserem Curry sind Belugalinsen, Paprika, grüne Bohnen, Weißkraut, Zucchini, Apfel und Mango | Den Wiesensalat mischen wir aus Eisbergsalat, Eichblatt grün und rot, Navita, frischem Spinat und Weißkrautstreifen, dazu ein Joghurtdressing |

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: A = 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