



Kinderspeiseplan 10.06.24 - 05.07.24



	KW 24 10.06.- 14.06.2024	KW 25 17.06.-21.06.2024	KW 26 24.06.-28.06.2024	KW 27 01.07.-05.07.2024
Montag	Nasi Goreng Indonesische Gemüse-Eier-Reispfanne mit Süß-Sauer-Sauce a1,c,f,i	BIO-Pasta in Brokkoli-Käse-Sahne Sauce a1,g	BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen Apfel a1	BIO-Nudeln mit Sojabolognese und Hartkäse a1,f,g,i
Dienstag	Blumenkohl mit Rinderhackfleischsauce dazu Kartoffelpüree a1,a2,a3,c,f,g	Geflügelbratwurst mit Bayrisch Kraut und Kartoffelstampf g,j,3,8	Blumenkohl-Käse-Knusperstern mit Kartoffeln und Paprikasauce a1,i	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Ebly und Gemüse-Tomatensauce a1,c,h2
Mittwoch	Pasta mit Kräuterpesto, Walnüsse und getrocknete Tomaten a1,g,h3	Chili con Quinoa mit Basmatireis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat mit Äpfeln und Mandarinen a1,c,g,j	Milchreis mit Apfelmark g
Donnerstag	Dampfkartoffeln mit Leinöl-Kräuterquark dazu Blattsalate g,j	Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu einen Karotten-Apfel-Salat a1,c,j	Buntes Hühnerfrikassé mit Langkornreis a1	1 Geflügelkocklops mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat a1,c,g,36
Freitag	Süßkartoffelsuppe mit Kokos und gerösteten Kichererbsen dazu Baguette a1,a2,a3,f,i	Brokkolicremesuppe mit Brot und dazu einen Fruchtquark a1,a2,a3,g	MSC Alaska-Seelachs in Knusperpanade mit Kartoffelpüree und Coleslaw (Krautsalat) a1,d,g,j	Bunter Blumenkohleintopf dazu eine Scheibe Brot a1,a2,i

„Eine Nennung von Allergenen erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“