



Kinderspeiseplan 13.05.24 - 07.06.24



	KW 20 13.05.- 17.05.2024	KW 21 20.05.-24.05.2024	KW 22 27.05.-31.05.2024	KW 23 03.06.-07.06.2024
Montag	Linsenbolognese mit Möhren, Sellerie und Penne Rigate Nudeln a1,i		BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen halben Apfel a1	Couscous Konfetti mit Joghurtsauce und Falafelbällchen a1,g,k
Dienstag	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln c,g	Kartoffelpuffer mit Apfelmark	Kartoffeleintopf mit Petersilie und Baguette a1,a2,a3,f	BIO-Pasta mit Spinatsauce und Gurkensalat a1,g
Mittwoch		Karotten-Kartoffelgulasch mit Creme fraîche und Granatapfelkernen dazu Joghurt mit BIO-Haferflocken und Rhabarber a1,a4,g	Geflügel-Wurstgulasch mit BIO-Spiralnudeln a1	Grießbrei mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott a1,g
Donnerstag	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes nach Züricher Art mit Reis dazu einen grünen Salat a1,g,i,j	Koreanisches Blumenkohlcurry mit Kokosmilch k	Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli, Ofenkartoffeln und Zitronensauce a1,a3,f,i
Freitag	Tomatensuppe mit Reismudeln als Nachtisch Erdbeerquark a1,g	Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Karotten-Ingwer-Sauce a1	MSC Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Dillsauce und Tomaten-Gurken-Salat a1,d,g,i,j	Erseneintopf mit Suppengemüse und Geflügelwiener i,2,3,8

„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.“