



# Kinderspeiseplan 05.08.24 - 30.08.24



	<b>KW 32</b> 05.08.- 09.08.2024	<b>KW 33</b> 12.08.-16.08.2024	<b>KW 34</b> 19.08.-23.08.2024	<b>KW 35</b> 26.08.-30.08.2024
<b>Montag</b>	<b>Nasi Goreng Indonesische Gemüse-Eier-Reispfanne mit Süß-Sauer-Sauce</b> a1,c,f,i	<b>BIO-Pasta in Brokkoli-Käse-Sahne Sauce</b> a1,g	<b>BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen Apfel</b> a1	<b>BIO-Nudeln mit Sojabolognese und Hartkäse</b> a1,f,g,i
<b>Dienstag</b>	<b>Blumenkohl mit Rinderhackfleischsauce dazu Kartoffelpüree</b> a1,a2,a3,c,f,g	<b>Geflügelbratwurst mit Erbsen und Kartoffelstampf</b> g,j,3,8	<b>Blumenkohl-Käse-Knusperstern mit Kartoffeln und Paprikasauce</b> a1,i	<b>Brokkoli-Nuss-Ecke mit Eble und Gemüse-Tomatensauce</b> a1,c,h2
<b>Mittwoch</b>	<b>Pasta mit Kräuterpesto, Walnüsse und getrocknete Tomaten</b> a1,g,h3	<b>Chili con Quinoa mit Basmatireis</b>	<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Chinakohlsalat mit Äpfeln und Mandarinen</b> a1,c,g,j	<b>Milchreis mit Apfelmark</b> g
<b>Donnerstag</b>	<b>Dampfkartoffeln mit Leinöl-Kräuterquark dazu Blattsalate</b> g,j	<b>Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu einen Karotten-Apfel-Salat</b> a1,c,j	<b>Buntes Hühnerfrikassé mit Langkornreis</b> a1	<b>1 Geflügelkocklops mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete Salat</b> a1,c,g,36
<b>Freitag</b>	<b>Süßkartoffelsuppe mit Kokos und gerösteten Kichererbsen dazu Baguette</b> a1,a2,a3,f,i	<b>Paprikacremesuppe mit Brot und dazu einen Fruchtquark</b> a1,a2,a3,g	<b>MSC Alaska-Seelachs in Knusperpanade mit Kartoffelpüree und Tomatensalat</b> a1,d,g,j	<b>Bunter Nudleintopf dazu eine Scheibe Brot</b> 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.“