



Kinderspeiseplan 15.04.24 - 10.05.24



	KW 16 15.04.- 19.04.2024	KW 17 22.04.-26.04.2024	KW 18 29.04.-03.05.2024	KW 19 06.05.-10.05.2024
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	Schmorkohl mit Rinderhackfleisch dazu Kartoffeln a1,a2,a3,c,f,g	Geflügelbratwurst mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf g,j,3,8	Sellerieschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Paprikasauce a1,i	Polenta-Spinat-Tasche mit Ebly und Gemüse-Tomatensauce a1,c,f,g,i,k
Mittwoch	Pasta Kräuterpesto, Walnüsse und getrocknete Tomaten a1,g,h3	Chili con Quinoa mit Basmatireis		Milchreis mit Apfelmark g
Donnerstag	Dampfkartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl dazu Blattsalate g,j	Buntes Eierragout mit Kartoffeln dazu einen Karotten-Apfel-Salat a1,c,j	Buntes Hühnerfrikassé mit Langkornreis a1	
Freitag	Süßkartoffelsuppe mit Kokos und gerösteten Kichererbsen dazu Baguette a1,a2,a3,f,i	Bärlauchcremesuppe mit Brot und dazu einen Fruchtquark a1,a2,a3,g	MSC Alaska-Seelachs mit Kräuter-Knusper-Topping dazu Kartoffelpüree und Coleslaw (Krautsalat) a1,d,g,j	

„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.“