



Kinderspeiseplan 16.06.25 - 11.07.25



	KW 25 16.06.- 20.06.2025	KW 26 23.06.-27.06.2025	KW 27 30.06.-04.07.2025	KW 28 07.07.-11.07.2025
Montag	Linzenbolognese mit Möhren, Sellerie und Penne Rigate Nudeln a1,i	BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen halben Apfel a1	Kichererbsen-Gemüseragout in fruchtiger Sauce mit Basmatireis	BIO-Pasta mit Käse-Lauch-Sauce und Bohnensalat a1,g
Dienstag	Blumenkohl-Käse-Stern mit Balkangemüse dazu Blattsalate mit Himbeerdressing j	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln c,g	Möhren-Wirsing-Eintopf mit Sauerrahm und Brot a1,a2,a3,f	Taboulé (Bulgursalat) mit Joghurtsauce und Falafelbällchen a1,g,k
Mittwoch	Tomatensuppe mit Reismudeln als Nachtisch Kirschquark a1,g	Karotten-Kartoffelgulasch mit Creme fraîche und Granatapfelkernen dazu Joghurt mit BIO-Haferflocken und Birne a1,a4,g	Geflügel-Wurstgulasch mit BIO-Spiralnudeln a1	Cremige Polenta mit Schmortgemüse g
Donnerstag	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln	Putengeschnetzeltes nach Züricher Art mit Reis dazu einen grünen Salat g,i,j	Rotes Linsengemüse auf Spätzle dazu Kopfsalat mit Zitronenvinaigrette a1,c,j	Hähnchenknusperschnitzel mit Brokkoli, Ofenkartoffeln und Zitronensauce a1,a3,f,i
Freitag	Bunte Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Karotten-Ingwer-Sauce a1	Bunter Nudel-Gemüse-Eintopf mit Baguette a1,a2,a3,c,f,i	MSC Fischstäbchen mit Kartoffelpüree, Dillsauce und Tomaten-Gurken-Salat a1,d,g,i,j	Bärlauchcremesuppe mit Brot dazu einen Erdbeerquark a1,a2,a3,g,f,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.“