



Kinderspeiseplan 24.03.25 - 18.04.25



	KW 13 24.03.- 28.03.2025	KW 14 31.03.-04.04.2025	KW 15 07.04.-11.04.2025	KW 16 14.04.-18.04.2025
Montag	Nasi Goreng Indonesische Gemüse-Eier-Reispfanne mit Süß-Sauer-Sauce a1,c,f	BIO-Pasta in Brokkoli-Käse-Sahne Sauce a1,g	BIO-Vollkornnudeln mit fruchtiger Tomatensauce dazu einen halben Apfel a1	BIO-Nudeln mit Sojabolognese und Hartkäse a1,f,g,i
Dienstag	Geflügel-Köttbullar mit Kartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat a1,a2,a3,c,f,g,i	Geflügelbratwurst mit Erbsen und Kartoffelstampf a1,a3,f,g,i	Sellerieschnitzel mit Kartoffeln und Paprikasauce a1,i	Deftige Kartoffelsuppe mit Schnittlauch dazu eine halbe Birne i
Mittwoch	Pasta Hokaido Kürbis, Kürbiskerne und getrocknete Tomaten a1	Chili con Quinoa mit Basmatireis und Sonnenblumenkernen	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und einem grünem Salat a1,c,g,j	Milchreis mit Apfelmark g
Donnerstag	Dampfkartoffeln mit Leinöl-Kräuterquark dazu Blattsalate g,j	1 Senfei 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	Karottencremesuppe mit Brot und dazu einen Fruchtquark a1,a2,a3,g	MSC Alaska-Seelachs in Knusperpanade mit Kartoffelpüree und Gurkensalat 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.“