



Kinderspeiseplan 24.02.25 - 21.03.25



	KW 9 24.02.- 28.02.2025	KW 10 03.03.-07.03.2025	KW 11 10.03.-14.03.2025	KW 12 17.03.-21.03.2025
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 ----- 	Taboulé (Bulgursalat) mit Joghurtsauce und Falafelbällchen ----- a1,g,k
Dienstag	Polentaschnitte mit Gemüse-Tomatenragout dazu Blattsalate mit Himbeerdressing ----- j	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln ----- c,g	Möhren-Wirsing-Eintopf mit Sauerrahm und Brot ----- a1,a2,a3,f	BIO-Pasta mit Käse-Lauch-Sauce und Bohnensalat ----- a1,g
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	Grießbrei mit Kirschen ----- a1,g
Donnerstag	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelkloß ----- 36	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	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.“