

# Kindermenü



22.01. – 26.01.18	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	<b>Kartoffel- Lauchsuppe</b> A;G;I;J	<b>Champignoncremesuppe</b> A;G;I;J	<b>Selleriecremesuppe</b> A;G;I;J	<b>Gemüse- Nudelsuppe</b> A;C;I;J	<b>Paprika- Bohnensuppe</b> A;G;I;J
<b>Schüler Menü</b>	* <b>Spinat- Lachsbratlinge in Gartenkräutersoße mit Salzkartoffeln und buntem Salat</b> A;C;D;G;I;J	* <b>3 Rinderhackbällchen mit Soße, Kartoffelpüree und Erbsen</b> A;C;G;I;J	* <b>Kalbfeischravioli mit Kürbisssoße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat</b> A;C;G;I;J	(V) Kaiserschmarren mit Mandeln, Vanillesoße und Apfelmus A;C;G;H	* <b>Chicken Nuggets mit Soße, Nudeln und Zuckermais</b> A;C;G;I;J
<b>Vegetarisches Menü</b>	Gemüse- Linseneintopf mit geschmelzten Dinkelspätzle A;C;G;I;J	Spaghetti mit Tomaten-Frischkäsesoße, Parmesan und buntem Salat A;C;G;I;J	Gemüseschnitzel mit Kürbisssoße und Kartoffelsalat A;C;G;I;J	<b>2 Linsen- Bohnen- Gemüse- Käsebratlinge, mit Rataouillesoße und Rohkostsalat</b> A;C;G;I;J	<b>Blumenkohlcurry mit Cashewkernen, Vollkornreis und buntem Salat</b> A;E;F;G;H;I;J;K
<b>Bambini- Menü „U3“</b>	* Spinat- Lachsbratlinge in Gartenkräutersoße mit Salzkartoffeln und gebratenen Zucchini A;C;D;G;I;J	(V) Spaghetti mit Tomaten-Frischkäsesoße, Parmesan und buntem Salat A;C;G;I;J	* Rindfleischküchle mit Soße, Kartoffelpüree und Karottengemüse A;C;G;I;J	* Hähnchengeschnetzeltes mit Soße, Kartoffel-Kroketten und Kohlrabigemüse A;C;G;I;J	* Rinderbraten mit Soße, Nudeln und Zuckermais A;C;I;J
<b>Dessert</b>	<b>Obst</b>	<b>Birnen- Nussjoghurt</b> G;H	<b>Obst</b>	<b>Gurkenrohkost</b>	<b>Schoko- Kokosquark</b> G
<b>Dessert „U3“</b>		<b>Obst</b>			<b>Obst</b>

**Wochensalat:** (V) „Vitalsalat“ mit Rucola, Kresse, Kirschtomaten, Nüssen, Hüttenkäse, Früchten und Kürbisdressing G;H;I;J

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

A = Weizen- Glutenhaltig; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenobst (Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne); I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;

Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE

DE-ÖKO-006

V = Vegetarisch, \* = ohne Schweinefleisch

Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten. BW 78001

# Klein aber fein