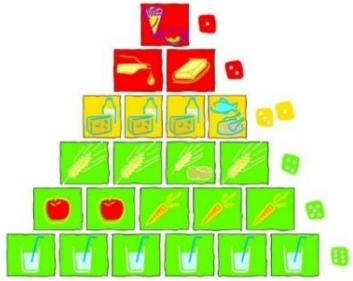


KINDERSPEISEPLAN



Die Ernährungspyramide zeigt wie wir gesund und ausgewogen essen können. Das Gute dabei: Nichts ist verboten – die Mengen sind entscheidend.

vom 03.07. bis 07.07.2017

	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene
Normalkost	Gemügesticks mit Kräuterdip	G	Kl. Suppe mit Käseröstschnitten	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Grießdukaten	A,C,G,F,L	Schwarzwurzelcremesuppe	A,G,L	Klare Suppe mit Eierflocken	C,F,L
	Vollwertiger Topfenschmarrn	A,C,G	<u>Wurstnudeln</u> mit	A,C,G	<u>Rinderragout</u> mit frischem	A,O	gebratene <u>Hühnerkeule</u>	A	Nuggets vom Seelachsfilet	A,D
	mit Milch	G	buntem Salatteller	G,M	Wurzelgemüse und	L	mit Basmatireis und	G	mit Sc. Remoulade, Kartoffel	A,C,F,M,O
	Nachtisch:				Rahmpolenta	A,G	cremigen Gurkensalat	G,M	und Karottenrohkostsalat	G
	Apfel- Rhabarberkompott		Nachsp.: Buttermilchcreme	G	Hausgemachte Müsliriegel	A,E,H	Nachtisch: Früchtejoghurt	G	Nachtisch: Wassermelone	

Vegetarisch	Gemügesticks mit Kräuterdip	G	Kl. Suppe mit Käseröstschnitten	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Grießdukaten	A,C,G,F,L	Schwarzwurzelcremesuppe	A,G,L	Klare Suppe mit Eierflocken	C,F,L
	Vollwertiger Topfenschmarrn	A,C,G	Hörnchen mit	A,C,G	Gratinierte Polentascheiben	A,G	Bulgurlaibchen mit	A,C,G,L	Nuggets vom Seelachsfilet	A,D
	mit Milch	G	Basilikumpesto	G,H	mit Knoblauchdip	G	Basmatireis und	A	mit Sc. Remoulade, Kartoffel	A,C,F,M,O
	Nachtisch:		und buntem Salatteller	G,M	und Salat	G,M	cremigen Gurkensalat	G,M	und Karottenrohkostsalat	G
	Apfel- Rhabarberkompott		Nachsp.: Buttermilchcreme	G	Hausgemachte Müsliriegel	A,E,H	Nachtisch: Früchtejoghurt	G	Nachtisch: Wassermelone	

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS GESAMTE KÜCHENTEAM

In roter Farbe und unterstrichen geschriebene Fleischgerichte sind ohne Schweinefleisch

A: Glutenhaltiges Getreide **B:** Krebstiere **C:** Eier **D:** Fisch **E:** Erdnüsse **F:** Soja **G:** Milch **H:** Schalenfrüchte

L: Sellerie **M:** Senf **N:** Sesam **O:** Schwefeldioxid und Sulfite **P:** Lupinen **R:** Weichtiere

Wir in unserer Küche arbeiten mit allen 14 Allergenen die oben angeführt sind , trotz sorgfältiger Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.



