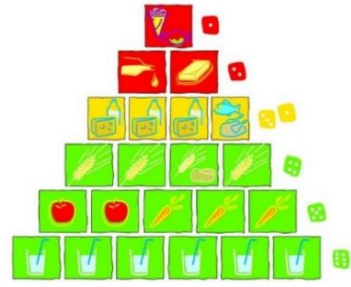


# KINDERSPEISEPLAN



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

vom 22.05. bis 24.05.2017

	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene
Normalkost	Gemüsesticks mit Kräuterdip	G	Klare Suppe mit Käseröstschnitten	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Grießdukaten	A,C,G,F,L				
	Vollwertiger Topfenschmarrn	A,C,G	<u>Wurstnudeln</u> mit	A,C,G	<u>Rinderragout</u> mit frischem	A,O				
	mit Milch	G	buntem Salatteller	G,M	Wurzelgemüse und	L				
	Nachtisch: Apfel- Rhabarberkompott		Nachsp.: Buttermilchcreme	G	Rahmpolenta Hausgemachte Müsliriegel	A,G A,E,H				

Vegetarisch	Gemüsesticks mit Kräuterdip	G	Klare Suppe mit Käseröstschnitten	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Grießdukaten	A,C,G,F,L				
	Vollwertiger Topfenschmarrn	A,C,G	Hörnchen mit	A,C,G	Gratinierte Polentascheiben	A,G				
	mit Milch	G	Basilikumpesto	G,H	mit Knoblauchdip	G				
	Nachtisch: Apfel- Rhabarberkompott		und buntem Salatteller	G,M	und Salat	G,M				
			Nachsp.: Buttermilchcreme	G	Hausgemachte Müsliriegel	A,E,H				

## 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.



