

# KINDERSPEISEPLAN



**Tomaten** sind ein sehr gesundes Gemüse. Neben den Vitaminen ist allen voran der rote Farbstoff Lycopin besonders wertvoll. Lycopin ist hitzestabil (Tomatensauce) und bietet uns einen zusätzlichen Schutz vor Krankheiten.

vom 15.01. bis 19.01.2018

|             | Montag   | Veggie <span style="color: green;">day</span><br>Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag   |
|-------------|--|--|---|---|---|
| Normalkost  | Pastinakencremesuppe <sup>(A,G,L)</sup><br><br><u>Erdäpfel Gulasch</u> <sup>(A,L)</sup><br><br>mit Kornspitz <sup>(A)</sup><br><br>und Rohkostsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Obst | Klare Suppe mit Frittaten <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br>Vollwert Makkaroni <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit fruchtiger Tomatensauce <sup>(A,L)</sup><br><br>und Mischblattsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Hausgem. Beerenjoghurt <sup>(G)</sup> | Gemüsesticks mit Kräuterdip <sup>(G)</sup><br><br><u>Mildes Curry Geschnetzeltes</u> <sup>(A,G)</sup><br><br>von der Pute<br><br>mit Basmatireis <sup>(G)</sup><br><br>Nachspeise: Haferkeks <sup>(A,C,G)</sup> | Klare Suppe mit Reibteig <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br><u>Hühner Wiener Schnitzel</u> <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit Kartoffel <sup>(G)</sup><br><br>und Chinakohlsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Obst | Klare Suppe mit Kräuternockerl <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br>Gefüllte Buchteln <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit Vanillesauce <sup>(G)</sup><br><br>Nachspeise: Kompott |
| Vegetarisch | Pastinakencremesuppe <sup>(A,G,L)</sup><br><br>veg. Erdäpfel Gulasch <sup>(A,L)</sup><br><br>mit Kornspitz <sup>(A)</sup><br><br>und Rohkostsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Obst   | Klare Suppe mit Frittaten <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br>Vollwert Makkaroni <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit fruchtiger Tomatensauce <sup>(A,L)</sup><br><br>und Mischblattsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Hausgem. Beerenjoghurt <sup>(G)</sup> | Gemüsesticks mit Kräuterdip <sup>(G)</sup><br><br>Bulgur-Gemüsebällchen <sup>(A)</sup><br><br>mit Basmatireis <sup>(G)</sup><br><br>Nachspeise: Haferkeks <sup>(A,C,G)</sup>                                    | Klare Suppe mit Reibteig <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br>Gebackener Karfiol <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit Kartoffel <sup>(G)</sup><br><br>und Chinakohlsalat <sup>(G,M)</sup><br><br>Nachspeise: Obst             | Klare Suppe mit Kräuternockerl <sup>(A,C,G,F,L)</sup><br><br>Gefüllte Buchteln <sup>(A,C,G)</sup><br><br>mit Vanillesauce <sup>(G)</sup><br><br>Nachspeise: Kompott |

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.

*Gefüllte Rohrnudeln*

