



KINDERSPEISEPLAN

Obst und Gemüse:
Nimm fünf am Tag

vom 26.06. bis 30.06.2017

	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	VeggieDay	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene
Normalkost	Klare Suppe mit Buchstaben	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Backerbsen	A,C,G,L,F	Klare Suppe mit Dinkelnockerl	A,C,G,F,L	Eintropfsuppe	A,C,G,F,L	Kohlrabi-Karottencremesuppe	A,G
	Marillenknödel mit	A,C,G	<u>Matrosenfleisch vom Rind</u>	A	Katoffellaibchen mit	A,C,G	Lasagne al Forno	A,C,G,L,F	Putenfrankfurter im Brotteig	A,C,G
	Butterbrösel	A,G	mit Eierspätzle und	A,C,G	Schnittlauchdip	G	mit gemischtem Salat	G,M	mit Cocktailsauce, Rohkostsalat	A,C,F,M,O
	und Milch	G	grünen Bohnen	G	und Karotten-Apfelsalat	G,M	Nachtisch: hausgem.		mit Frenchdressing	G,M
	Nachtisch: Kompott		Nachtisch: Obst		Nachtisch: Zitronenkuchen	A,C,G	Himbeerjoghurt	G	Nachtisch: Obst	
Vegetarisch	Klare Suppe mit Buchstaben	A,C,G,F,L	Klare Suppe mit Backerbsen	A,C,G,L,F	Klare Suppe mit Dinkelnockerl	A,C,G,F,L	Eintropfsuppe	A,C,G,F,L	Kohlrabi-Karottencremesuppe	A,G
	Marillenknödel mit	A,C,G	Eierspätzle mit	A,C,G	Katoffellaibchen mit	A,C,G	Gemüselasagne	A,C,G,L,F	Frischkäsetaschen mit	G
	Butterbrösel	A,G	Mozzarellakäse	G	Schnittlauchdip	G	mit gemischtem Salat	G,M	Cocktailsauce, Rohkostsalat	A,C,F,M,O
	und Milch	G	und buntem Blattsalat	G	und Karotten-Apfelsalat	G,M	Nachtisch: hausgem.		mit Frenchdressing	G,M
	Nachtisch: Kompott		Nachtisch: Obst		Nachtisch: Zitronenkuchen	A,C,G	Himbeerjoghurt	G	Nachtisch: Obst	

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.



