

KINDERSPEISEPLAN

vom 29.04.2024 bis 03.05.2024

Dinkel ist **gesund** und enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralstoffe als Weizen. Auch punktet **Dinkel** mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren. Ballaststoffe machen satt und fördern die Verdauung.

Veggie day

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|------------|---|---|----------|---|--|
| Normalkost | Klare Suppe mit Grießschöberl (A C G L) Hühnerkeule mit Natursauce (A L) Reis (G) und Erbsen (G) Schokoladekuchen (A C G) | Kräuterfrittatensuppe (A C G L) Dinkelpenne (A C G) mediterrane Sauce (A,G,L) geriebener Mozzarella (G) Blattsalat Sauerrahmdressing (G) Himbeerjoghurt (G) | | Klare Suppe m. Reibteig (A C G L) gebackenes Seelachsfilet (A D) Bratkartoffel Rohkostsalat (G M) Bananen | Kornspitz mit Liptauer (A F G N) Marillenpalatschinken (A C G) Staubzucker Milch (G) Hausgem. Apfelkompott |

| Fleischlos | Klare Suppe mit Grießschöberl (A C G L) Gebackene Käseplätzchen (A C G) Reis (G) und Erbsen (G) Schokoladekuchen (A C G) | Kräuterfrittatensuppe (A C G L) Dinkelpenne (A C G) mediterrane Sauce (A,G,L) geriebener Mozzarella (G) Blattsalat Sauerrahmdressing (G) Himbeerjoghurt (G) | | Klare Suppe m. Reibteig (A C G L) Spinatlaibchen (A,C,G) Bratkartoffel Rohkostsalat (G M) Bananen | Kornspitz mit Liptauer (A F G N) Marillenpalatschinken (A C G) Staubzucker Milch (G) Hausgem. Apfelkompott |
|------------|--|---|--|---|--|
|------------|--|---|--|---|--|

| Herkunftskennzeichnung | | |
|------------------------|------|------|
| Herkunft | AT | EU |
| Rind | 100% | |
| Schwein | 100% | |
| Kalb | 60% | 40% |
| Geflügel | 30% | 70% |
| Milchprodukte | 95% | 5% |
| Eier und Eiprodukte | | 100% |

Davon kommen viele Lebensmittel aus der regionalen Umgebung (z.B. Bio-Rindfaschiertes Juffinger, Topfen, Joghurt Wimmerhof Breitenbach, ...)

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS GESAMTE KÜCHENTEAM

Allergene: **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.