

# KINDERSPEISEPLAN

Vom 06.05.2024 bis 10.05.2024

Topfen und Joghurt direkt vom Bauern  
. Wimmerhof aus Breitenbach

Veggie day

|            | Montag  | Dienstag   | Mittwoch  | Donnerstag | Freitag   |
|------------|---|--|---|------------|---|
| Normalkost | Eierflockensuppe <sup>(A C G L)</sup>   | Backerbsensuppe <sup>(A C G L)</sup>   | Buchstabensuppe <sup>(A C G L)</sup>  |            | Klare Suppe mit Nudelreis <sup>(A C G L)</sup>  |
|            | Vollkorn-Spirellinudeln <sup>(A,C,G)</sup> mit Frischkäsesauce <sup>(G)</sup> cremiger Gurkensalat <sup>(G M)</sup> | Reisfleisch von der Pute <sup>(L,M)</sup> dazu Blattsalat mit French Dressing <sup>(G,M)</sup> | Lasagne al forno (Rind) <sup>(A C G L)</sup><br>bunter Salat<br>Sauerrahmdressing <sup>(G)</sup>  |            | Gebackene Hühnerfiletspitzen <sup>(A)</sup><br>Dampfkartoffel <sup>(G)</sup><br>Eisbergsalat mit Radieschen <sup>(GM)</sup> |
|            | Joghurt mit Schokocrisps <sup>(A,G)</sup>   | Obst   | Apfelkuchen <sup>(A C G)</sup>  |            | Obst  |
| Fleischlos | Eierflockensuppe <sup>(A C G L)</sup>   | Backerbsensuppe <sup>(A C G L)</sup>   | Buchstabensuppe <sup>(A C G L)</sup>  |            | Klare Suppe mit Nudelreis <sup>(A C G L)</sup>  |
|            | Vollkorn-Spirellinudeln <sup>(A,C,G)</sup> mit Frischkäsesauce <sup>(G)</sup> cremiger Gurkensalat <sup>(G M)</sup> | Gemüserisotto <sup>(G,L)</sup> dazu Blattsalate mit French Dressing <sup>(G,M)</sup>           | Vegetarisch gefüllte Canelloni <sup>(A C G)</sup><br>bunter Salat<br>Sauerrahmdressing <sup>(G)</sup><br>Apfelkuchen <sup>(A C G)</sup> |            | Broccoli-Cheese Nuggets <sup>(A C G)</sup><br>Dampfkartoffel <sup>(G)</sup><br>Eisbergsalat mit Radieschen <sup>(GM)</sup>  |
|            | Joghurt mit Schokocrisps <sup>(A,G)</sup>   | Obst   |   |            | Obst  |

| 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.