

# KINDERSPEISEPLAN

Vom 13.05. bis 17.05.2024

Topfen zählt zu den sogenannten Lebensmitteln mit hoher „biologischer Wertigkeit“. Das heißt, unser Organismus kann aus ihm viel körperliches Eiweiß

	Veggie <span style="color: green;">day</span>				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost	Gemüsestangerl mit Topfendip <sup>(G)</sup>  Vollwertiger Kaiserschmarrn <sup>(A C G)</sup> Milch <sup>(G)</sup>  Apfelmus	Klare Suppe mit Sternchen <sup>(A C G L)</sup>  Kalbsragout <sup>(G F L)</sup> Eierspätzle <sup>(A C G)</sup> Eissalat <sup>(G M)</sup>  Obst	Klare Suppe mit Grießnockerl <sup>(A C G L)</sup>  Zucchini <span style="color: green;">puffer</span> <sup>(A C G)</sup> Joghurtsauce <sup>(G)</sup> Kartoffel <sup>(G)</sup> Karotten-Apfelrohkostsalat <sup>(G)</sup>  Erdbeermousse <sup>(G)</sup>	Klare Suppe mit Gemüsestreifen <sup>(A G L)</sup>  Marinierte Rinderstreifen im Natursaft <sup>(A L M)</sup> Hörnchen <sup>(A C G)</sup> Gurkensalat <sup>(G M)</sup>  Vollwert Schoko Walnusscookies <sup>(A E C G H)</sup>	Klare Suppe mit Nudeln <sup>(A C G L)</sup>  Gebackenes Fischfilet <sup>(A D)</sup> Bratkartoffel <sup>(G)</sup> Blattsalat <sup>(G M)</sup>  Wassermelone
Fleischlos	Gemüsestangerl mit Topfendip <sup>(G)</sup>  Vollwertiger Kaiserschmarrn <sup>(A C G)</sup> Milch <sup>(G)</sup>  Apfelmus	Klare Suppe mit Sternchen <sup>(A C G L)</sup>  Eierspätzle <sup>(A C G)</sup> geriebener Mozzarella <sup>(G)</sup> Eissalat <sup>(G M)</sup>  Obst	Klare Suppe mit Grießnockerl <sup>(A C G L)</sup>  Zucchini <span style="color: green;">puffer</span> <sup>(A C G)</sup> Joghurtsauce <sup>(G)</sup> Kartoffel <sup>(G)</sup> Karotten-Apfelrohkostsalat <sup>(G)</sup>  Erdbeermousse <sup>(G)</sup>	Klare Suppe mit Gemüsestreifen <sup>(A F L)</sup> Hörnchen <sup>(A C G)</sup> mit Tomatensauce <sup>(A)</sup> Gurkensalat <sup>(G M)</sup>  Vollwert Schoko Walnusscookies <sup>(A E C G H)</sup>	Klare Suppe mit Nudeln <sup>(A C G L)</sup>  Polenta-Pizza <sup>(G)</sup> Blattsalat <sup>(G M)</sup>  Wassermelone

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.