

KINDERSPEISEPLAN

vom 18.11.2024 bis 22.11.2024

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.

	Veggie day				
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost	Klare Suppe mit Eierflocken ^(C,L) Vollkorn Spirelli ^(A,C,G) mit mediterraner Gemüsesauce ^(A,G,L) und Mischblattsalat ^(G,M) Nachspeise: Apfel	Pastinakencremesuppe ^(A,G,L) Kalbshaché-Laibchen ^(A,C,G,F,L,M) mit Natursauce ^(A,L) und Reis ^(G) und Erbsengemüse ^(G) Nachspeise: Haferkeks ^(A,C,G)	Klare Suppe mit Grießdukaten ^(A,C,G,L) Eierspätzle ^(A,C,G) mit Schinkenrahmsauce (Schwein) dazu Eissalat ^(G,M) Nachspeise: Beerenjoghurt ^(G)	Klare Suppe mit Reibteig ^(A,C,L) Erdäpfel Gulasch (Putenknacker) ^(L) mit Kornspitz ^(A,C,F,N) und Maissalat ^(G,M) Nachspeise: Obst	Klare Suppe mit Gemüsejulienne ^(L) Topfenauflauf ^(A,C,G) mit Vanillesauce ^(G) Nachspeise: Kompott
	Fleischlos	Klare Suppe mit Eierflocken ^(C,L) Vollkorn Spirelli ^(A,C,G) mit mediterraner Gemüsesauce ^(A,G,L) und Mischblattsalat ^(G,M) Nachspeise: Apfel	Pastinakencremesuppe ^(A,G,L) Polentapizza ^(G) dazu Gurkensalat ^(G,M) Nachspeise: Haferkeks ^(A,C,G)	Klare Suppe mit Grießdukaten ^(A,C,G,L) Eierspätzle ^(A,C,G) mit Frischkäsesauce ^(A,G,L) dazu Eissalat ^(G,M) Nachspeise: Beerenjoghurt ^(G)	Klare Suppe mit Reibteig ^(A,C,L) Vegetarisches Erdäpfel Gulasch ^(L) mit Kornspitz ^(A,C,F,N) und Maissalat ^(G,M) Nachspeise: 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

Joghurt und Topfen beziehen wir vom Wimmerhof aus Breitenbach

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.