

KINDERSPEISEPLAN

vom 03.03.2025 bis 07.03.2025

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Veggie day Donnerstag	Freitag
Normalkost	<p>Klare Suppe mit Reibteig ^(A,C,L)</p> <p>Mildes Chili con Carne (Pute) ^(L)</p> <p>mit Reis ^(G)</p> <p>und cremigen Gurkensalat ^(G,M)</p> <p>Nachtisch: Obst</p>	<p>Klare Suppe mit Grießdukaten ^(A,C,G,L)</p> <p>Pasta Asciutta (Rind) ^(A,C,G,L) Parmesan ^(G)</p> <p>mit Blattsalat</p> <p>an Balsamicodressing ^(M,O)</p> <p>Nachspeise: Faschingskrapfen ^(A,C,G)</p>	<p>Kürbiscremesuppe ^(A,G,L)</p> <p>Fischstäbchen ^(A,D)</p> <p>Püree ^(G)</p> <p>und Endiviensalat ^(M)</p> <p>Nachspeise: Stracciatellacreme ^(G)</p>	<p>Klare Suppe mit Sternchen ^(A,C,L)</p> <p>Ricotta-Gemüselaibchen ^(A,C,G,F)</p> <p>mit Bratkartoffel,</p> <p>Chinakohlsalat mit Joghurdressing ^(G,M)</p> <p>Nachsp. Schokoladepudding ^(G)</p>	<p>Klare Suppe mit Gemüsestreifen ^(L)</p> <p>Marillenpalatschinken ^(A,C,G)</p> <p>mit</p> <p>Milch ^(G)</p> <p>Nachtisch: Hausgem. Apfelkompott</p>
Fleischlose Hauptspeise	<p>Klare Suppe mit Reibteig ^(A,C,L)</p> <p>Gemüserisotto ^(G,L)</p> <p>mit cremigen Gurkensalat ^(G,M)</p> <p>Nachspeise: Obst</p>	<p>Klare Suppe mit Grießdukaten ^(A,C,G,L)</p> <p>Spaghetti mit Tomatensauce ^(A,C,G) Parmesan ^(G)</p> <p>mit Blattsalat</p> <p>an Balsamicodressing ^(M,O)</p> <p>Nachspeise: Faschingskrapfen ^(A,C,G)</p>	<p>Kürbiscremesuppe ^(A,G,L)</p> <p>Gebratene Spinatnocken ^(A,C,G,L)</p> <p>Püree ^(G)</p> <p>und Endiviensalat ^(M)</p> <p>Nachspeise: Stracciatellacreme ^(G)</p>	<p>Klare Suppe mit Sternchen ^(A,C,L)</p> <p>Ricotta-Gemüselaibchen ^(A,C,G,F)</p> <p>mit Bratkartoffel,</p> <p>Chinakohlsalat mit Joghurdressing ^(G,M)</p> <p>Nachsp. Schokoladepudding ^(G)</p>	<p>Klare Suppe mit Gemüsestreifen ^(L)</p> <p>Marillenpalatschinken ^(A,C,G)</p> <p>mit</p> <p>Vanillesauce ^(G)</p> <p>Nachtisch: Hausgem. Apfelkompott</p>

Herkunftskennzeichnung	AT	EU
Herkunft		
Rind	100%	
Schwein	100%	
Kalb	60%	40%
Geflügel	30%	70%
Wild	50%	50%
Milchprodukte	95%	5%
Eier und Eiprodukte		100%

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

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS GESAMTE KÜCHENTEAM

Kuchen, Vollwertkekse, Müsliriegel und Dessertcremen aus der hauseigenen Patisserie.

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.
