

KINDERSPEISEPLAN

vom 10.03.2025 bis 14.03.2025

Hülsenfrüchte wie Erbsen oder Bohnen versorgen uns mit Vitaminen, Mineralstoffen und hochwertigem Eiweiß. Der Körper benötigt Eiweiß für Muskeln, Knochen, Haut und Haare.

Veggie Day		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost		Klare Suppe mit Grießnockerl ^(A,C,L) Hörnchen-Nudeln ^(A,C,G) mit Ricottasauce ^(G) Eissalat mit Sauerrahmdressing ^(G,M) Nachspeise: Schoko- Dinkelkuchen ^(A,C,G,F)	Klare Suppe mit Sternchen ^(A,C,L) Fleischpflanzerl vom Rind ^(A,C,F,G,L,M) mit Pastinakenpüree ^(G) und glacierten Erbsen ^(G) Nachspeise: Obst	Herbstliche Gemüsesuppe ^(A,G,L) Vollwertiger Topfenschmarrn ^(A,C,G) mit Milch ^(G) Nachspeise: Apfelmus	Klare Suppe mit Nudelreis ^(A,C,L) Hühner Wienerschnitzel ^(A,C) mit Dampkartoffel ^(G) und Karottenrohkostsalat ^(G,M) Nachspeise: Obst	Frittatensuppe ^(A,C,G,L) Pizzaschnitte "Margaritha" ^(A,G) mit Endiviensalat Senfdressing ^(M) Nachspeise: Erdbeerjoghurt ^(G)
	Fleischlose Hauptspeise	Klare Suppe mit Grießnockerl ^(A,C,L) Hörnchen Nudeln ^(A,C,G) mit Ricottasauce ^(G) Eissalat mit Sauerrahmdressing ^(G,M) Nachspeise: Schoko- Dinkelkuchen ^(A,C,G,F)	Klare Suppe mit Sternchen ^(A,C,L) Pikante Gemüsepalatschinken ^(A,C,G) mit Pastinakenpüree ^(G) und glacierten Erbsen ^(G) Nachspeise: Obst	Herbstliche Gemüsesuppe ^(A,G,L) Vollwertiger Topfenschmarrn ^(A,C,G) mit Milch ^(G) Nachspeise: Apfelmus	Klare Suppe mit Nudelreis ^(A,C,L) Kohlrabischnitzel ^(A,C,G) mit Dampkartoffel ^(G) und Karottenrohkostsalat ^(G,M) Nachspeise: Obst	Frittatensuppe ^(A,C,G,L) Pizzaschnitte "Margaritha" ^(A,G) mit Endiviensalat Senfdressing ^(M) Nachspeise: Erdbeerjoghurt ^(G)

Herkunftskennzeichnung		
Herkunft	AT	EU
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

Rindsfaschiertes vom Metzger Juffinger aus Thiersee

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.