

# KINDERSPEISEPLAN



**Dinkel ist gesund** und enthält mehr und höherwertiges Eiweiß, mehr Vitamine und Mineralstoffe als Weizen. Auch punktet **Dinkel** mit einem hohen Anteil an Ballaststoffen und ungesättigten Fettsäuren.  
Ballaststoffe machen satt und fördern die Verdauung.

vom 09.09.2019 bis 13.09.2019

## Veggie Day

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost	Kürbiscremesuppe <sup>(A F G L)</sup>  Vollkorn-Schinkenfleckerl <sup>(A C G)</sup> bunter Salatteller <sup>(M)</sup> Joghurtdressing <sup>(G)</sup>  Obst	Klare Suppe mit Sterndl <sup>(A C F G L)</sup>  Reisfleisch (Schwein) <sup>(F L M)</sup> Parmesan <sup>(G)</sup> cremiger Gurkensalat <sup>(G L)</sup>  Nusskuchen <sup>(A C G H)</sup>	Eierflockensuppe <sup>(C F G L)</sup>  Hühner Wiener Schnitzel <sup>(A C)</sup> Dampfkartoffel <sup>(G)</sup>  Joghurt mit Beeren <sup>(G)</sup>	Griessdukatensuppe <sup>(A C F G L)</sup>  Spätzle <sup>(A C G L)</sup> mediterrane Gemüsesauce <sup>(A G L)</sup> Eisbergsalat <sup>(G L)</sup> Radieschenscheiben  Wassermelone	Klare Gemüsesuppe <sup>(L)</sup>  Pizza Margaritha <sup>(A G)</sup> Mischblattsalat Frenchdressing <sup>(M)</sup>  Topfencreme <sup>(G)</sup>
vegetarisch	Kürbiscremesuppe <sup>(A F G L)</sup>  Dinkel-Vollkornfleckerl <sup>(A C G)</sup> Kirschtomatenragout Geriebener Mozzarella <sup>(G)</sup> bunter Salatteller <sup>(M)</sup>  Obst	Klare Suppe mit Sterndl <sup>(A C F G L)</sup>  Gemüserisotto <sup>(G L O)</sup> Parmesan <sup>(G)</sup> cremiger Gurkensalat <sup>(G L)</sup>  Nusskuchen <sup>(A C G H)</sup>	Eierflockensuppe <sup>(C F G L)</sup>  Broccoli- Nuggets <sup>(A C G)</sup> Knoblauchdip <sup>(G)</sup> Dampfkartoffel <sup>(G)</sup>  Joghurt mit Beeren <sup>(G)</sup>	Griessdukatensuppe <sup>(A C F G L)</sup>  Spätzle <sup>(A C G L)</sup> mediterrane Gemüsesauce <sup>(A G L)</sup> Eisbergsalat <sup>(G L)</sup> Radieschenscheiben  Wassermelone	Klare Gemüsesuppe <sup>(L)</sup>  Pizza Margaritha <sup>(A G)</sup> Mischblattsalat Frenchdressing <sup>(M)</sup>  Topfencreme <sup>(G)</sup>

**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.

