

KINDERSPEISEPLAN

vom 10.12. bis 14.12.2018



Milch, Joghurt und Käse stärken die Knochen.

Veggie day		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Normalkost		Klare Suppe mit Backerbsen ^(A,C,G,F,L) zur Auswahl stehen <u>Käseknödel</u> * ^(A,C,G) oder <u>Spinatknödel</u> * ^(A,C,G) mit brauner Butter ^(G) , Käse ^(G) , dazu Kartoffel-Endiviensalat ^(M,L) Nachspeise: hausgem. Joghurt mit Früchten ^(G)	Gemüsestangerl mit Dipsauce ^(G) Spaghetti ^(A,C,G) <u>mit Rindfleisch-Sugo</u> , ^(A,L) Blattsalat mit Balsamicodressing ^(O) Nachspeise: Nusskuchen ^(A,C,G,H)	Klare Suppe mit Kräuterfrittaten ^(A,C,G,F,L) Putengeschnetzeltes ^(A,G) mit Topfenspätzle ^(A,C,G) und Karotten, Erbsengemüse ^(G) Nachspeise: Obst	Klare Suppe mit Eierflocken ^(A,C,F,L) Schollenfilet in Cornflakeskruste ^(A,C,G,D) mit Kräuterdip ^(C,L,M) , Dampfkartoffel ^(G) und gemischtem Salat ^(G,M) Nachspeise: Bananen Müsliriegel ^(A,E,H)	Karotten- Selleriecremesuppe ^(A,G,L) Erdäpfelpauzerl ^(A,C,G,O) mit Sauerkraut ^(L,M,O) Nachspeise: Clementinen
	Vegetarisch	Klare Suppe mit Backerbsen ^(A,C,G,F,L) zur Auswahl stehen <u>Käseknödel</u> * ^(A,C,G) oder <u>Spinatknödel</u> * ^(A,C,G) mit brauner Butter ^(G) , Käse ^(G) , dazu Kartoffel-Endiviensalat ^(M,L) Nachspeise: hausgem. Joghurt mit Früchten ^(G)	Gemüsestangerl mit Dipsauce ^(G) Spaghetti ^(A,C,G) mit Tomatensauce ^(L) Blattsalat mit Balsamicodressing ^(O) Nachspeise: Nusskuchen ^(A,C,G,H)	Klare Suppe mit Kräuterfrittaten ^(A,C,G,F,L) Topfenspätzle ^(A,C,G) mit Mozzarella-Käse ^(G) und Rote-Rübensalat ^(G,O) Nachspeise: Obst	Klare Suppe mit Eierflocken ^(A,C,F,L) Schollenfilet in Cornflakeskruste ^(A,C,G,D) mit Kräuterdip ^(C,L,M) , Dampfkartoffel ^(G) und gemischtem Salat ^(G,M) Nachspeise: Bananen Müsliriegel ^(A,E,H)	Karotten- Selleriecremesuppe ^(A,G,L) Erdäpfelpauzerl ^(A,C,G,O) mit Sauerkraut ^(L,M,O) Nachspeise: Clementinen

Knödel bitte vorbestellen*

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS GESAMTE KÜCHENTEAM

In roter Farbe und unterstrichen geschriebene Fleischgerichte sind ohne Schweinefleisch

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.

