

# Kinder Speiseplan 23.02. – 01.03.26 KW 9

Name:

Tour:

Menü 01

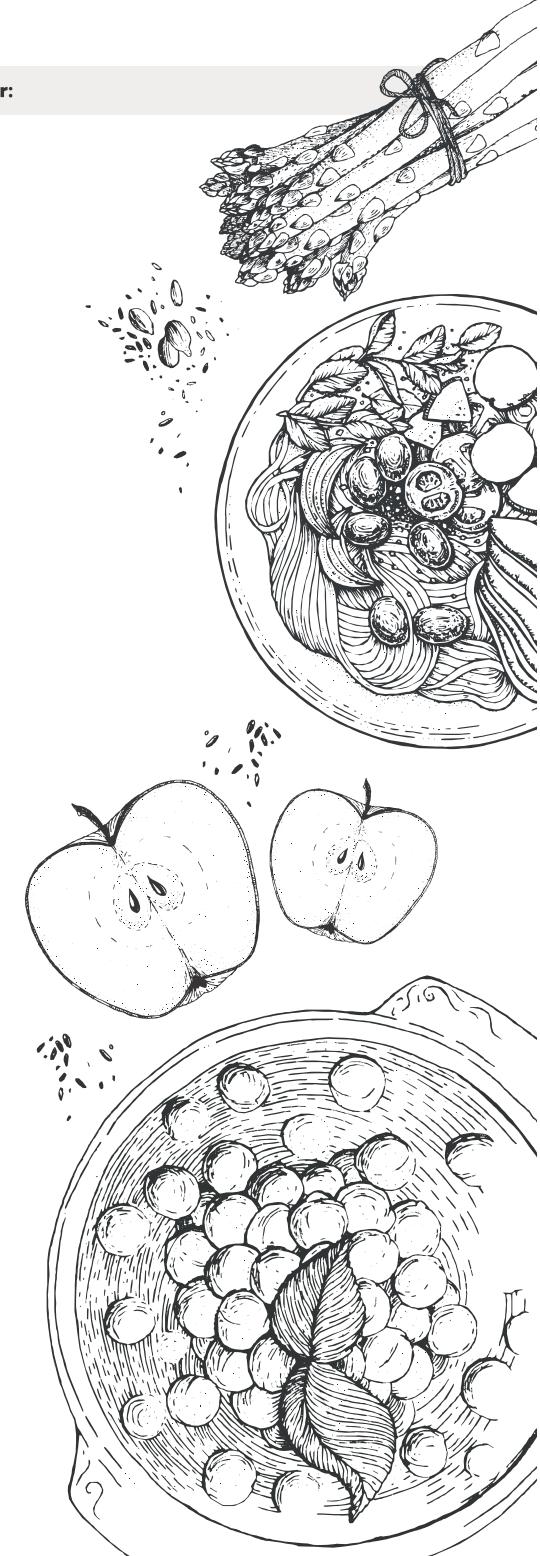
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Nudel König</b> Rinder- Möhren- Bolognese Vollkoren Spaghetti 	<b>Piggeldy</b> Geschnetzeltes vom Schwein mit Markerbsen und Kartoffeln 	<b>Nudelschmaus</b> Wurstgulasch mit Paprika in Tomatensoße, dazu Nudeln 	<b>Gackerei</b> Geflügelragout mit Mischgemüse (Wurzeln, Erbsen) und Kartoffeln 	<b>Nemo</b> Fischstäbchen mit gestoßenen Kartoffeln, dazu Blumenkohl 
1, 9	7, 9	1, 9, 10, A, B	7, 9	1, 3, 4, 7, 9
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
<b>Milch Mäuse</b> Buttermilch- Orangen- Suppe Grießklößen 	<b>Frühlings Wiese</b> Kohlrabi- Spinat- Kartoffel-Auflauf mit Sonnenblumenkernen Gurkensalat 	<b>Konfetti Party</b> Gemüselasagne (Karotten, Zucchini, Erbsen, Tomaten) 	<b>Enten Teich</b> Zucchini- Schmelzkäse- Suppe, dazu Vollkornbrötchen 	<b>Rübli Teller</b> Steckrüben- Kartoffel- Gratin, überbacken mit Gouda, dazu Tomatensalat 
1, 3, 7, C	1, 3, 7, 9	1, 3, 6, 7, 9	1, 7, 9, 11 C	7, 9
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
Zitronen Joghurt	Bananen Joghurt mit Schoko Streuseln 	Birne	Mandarinenquark mit Schokostreuseln 	Käsekuchen Creme 
7	6, 7		7	7
Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:

Alternativgericht diese Woche: Nudeln mit Tomatensoße  1, 9

Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:	Anzahl:
---------	---------	---------	---------	---------

 Menüs die sich in einen 4 Wochen Rhythmus an den Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) orientieren.

 vegetarisch  Fisch  Geflügel  Schwein  Rind



## Preise

**Hauptgericht** 04,10/4,95 €  
**Nachspeise** 01,00/1,50 €

**Lieferung** 00,00 €  
im Umkreis von 25 km

### Hinweise

Falls Sie die Speise nicht sofort verzehren, sollte diese im Kühlschrank aufbewahrt und vor dem Verzehr gut erhitzt werden.

Beachten Sie bitte, dass alle die von uns ausgelieferten Gerichte mit Jodsalz zubereitet werden.

### Allergene

1 Glutenhaftes Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fische; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen ; 7 Milch; 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesam-Samen; 12 Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l); 13 Lupine; 14 Weichtiere

Die Kennzeichnung der deklarationspflichtigen Allergene bezieht sich ausschließlich auf die Hauptzutaten. Nicht auf mögliche Spuren.

### Zusatzstoffe

Ⓐ mit Antioxidationsmittel;  
Ⓑ mit Konservierungsstoffen;  
Ⓒ mit Farbstoffen; Ⓞ mit Süßungsmittel; Ⓠ enthält eine Phenylalaninquelle; Ⓡ mit Geschmacksverstärker; Ⓢ mit Phosphat; Ⓣ geschwefelt; Ⓤ gewachst; Ⓥ geschwärzt; Ⓦ Oberfläche mit Natamycin behandelt; Ⓩ mit Chinin; ⓑ mit Coffein; ⓒ mit Alkohol