

Kinder Speiseplan 17.06.-21.06.24 KW 25

Name:

Tour:

Menü 01

Menü 02

Dessert

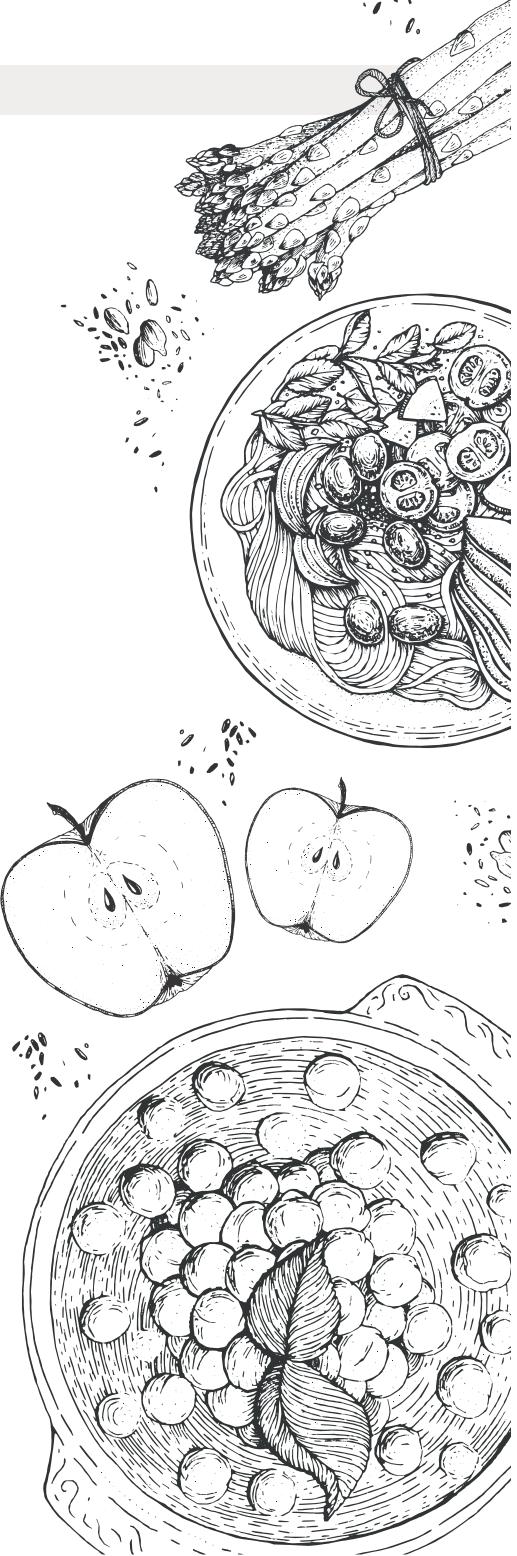
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gänseblümchen Teller Lauch- Hack- Schmelzkäse Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen 	Schlá'wiener Geflügelwiener mit gestoßen Kartoffeln, dazu Mischgemüse (Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)  	Seeluft Menu Seelachs gedünstet, dazu Petersiliensoße, Spinat und Salzkartoffeln 	Benjamin Blümchen Puten- Erdnuss- Pfanne, (Porree, Paprika, Wurzeln) dazu Vollkornreis 	Kung Fu Menü Pute süß-sauer (Paprika, Ananas) Vollkorn Reis 
1, 7, 9, 11, C Anzahl:	6, 7, 9, 10, A, B, G Anzahl:	4, 7, 9 Anzahl:	5, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 7, 9, C Anzahl:
Nudel Schlemmerei Schupfnudel Pfanne in Rahm, mit Erbsen, Tomaten und Frühlingslauch 	Meister Lampe Linsengemüse mit Pastinake und Möhren, dazu Spätzle und Wurzelsalat 	Abschlag Vegetarische Köttbullar in Tomatensoße, dazu Vollkornnudeln 	Omas Mehlbüddel Mehlbeutel mit Blaubeersoße 	Wichtel Menü Auflauf von Blumenkohl, Brokkoli und Kartoffeln 
1, 3, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 7, 9 Anzahl:	1, 3, 9 Anzahl:	1, 3, 7, C Anzahl:	7, 9 Anzahl:
Limetten-Quark- Creme 7 Anzahl:	Quark mit Erdbeeren 7 Anzahl:	Amrumer Himmelreich (Vanillepudding, Quark, Apfel) 7, A, C Anzahl:	Johannisbeer Kaltschale Sahnehaube 7 Anzahl:	Stracciatella Joghurt 6, 7 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 03,60/4,40 €
Nachspeise 01,00 €

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

Α mit Antioxidationsmittel; Β mit Konservierungsstoffen; Κ mit Farbstoffen; Δ mit Süßungsmittel; Ε enthält eine Phenylalaninquelle; Φ mit Geschmacksverstärker; Ζ mit Phosphat; Η geschwefelt; Ι gewachst; Κ geschwärzt; Ρ Oberfläche mit Natamycin behandelt; Λ mit Chinin; Μ mit Coffein; Ν mit Alkohol