

Speiseplan vom 16. September bis 20. September 2019 für Kindertagesstätten und Krippen

	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch	Kinderkrippe
Montag	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln, Karottensalat 1 a1, b, c	Hähnchenbrust in Currysoße, dazu Schneckenudeln, Karottensalat 1 a1, b, c	Blumenkohl in Currysoße, dazu Petersilienkartoffeln 1, 5 a1, c	Gemüsebrühe mit Grießnocken, Kirschauflauf mit Vanillesoße 1 a1, b, c, d
Dienstag	Bratwürste, Püree, Möhrenrahmgemüse, Schokoladencreme 1, 5 a1, c	Putengeschnetzeltes, Nudeln, Schokoladencreme 1 a1, c, d	Gemüsegulasch aus Süßkartoffeln, Reis, Schokoladencreme 1, 5 a1, c	Putengeschnetzeltes, Reis, Schokoladencreme 1 a1, c, d
Mittwoch	Gyrosgeschnetzeltes, Tomatenreis, Tzatziki, Obst 1 c	Barschfilet mit Gemüsereis, Senfsoße, Obst 1 a1, c, d, e, h	Kartoffeln mit Rahmspinat, Rührei, Obst 1, 5 a1, b, c	Kartoffelpüree mit Rahmspinat und Rührei, Kompott 1, 5 a1, b, c
Donnerstag	Spirelli mit bunten Möhren und Zucchini, Käsesoße, Tagessalat 1 a1, c	Rinder-Hackbraten mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Kartoffelklöße 1 a1, c, d, h	Spirelli mit bunten Möhren und Zucchini, Käsesoße, Tagessalat 1 a1, c	Rinder-Hackbraten mit Rahmsoße, Kohlrabigemüse und Spätzle 1 a1, b, c, d, h
Freitag	Gemüse Eintopf mit Würstchen, Vanillepudding 2, 3, 5, 8 c, d	Gebackenes Fischfilet mit Sauerrahmdip, Butterkartoffeln und Tagessalat 1, 5 a, c, e, h	Karottencremesuppe, Marillenknödel, Vanillesoße 1 a1, b, c	Marillenknödel, Vanillesoße 1 a, b, c

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Wir verwenden jodiertes Speisesalz
Die Zusatzstoffe und Allergenkezeichnung entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.

Änderung vorbehalten !

Foto: www.shutterstock.com

