



	Normalkost	Schweinefleisch-frei	Vegetarisch
Montag	Nudeln mit Brokkoli-Soße, Birnenkompott 1 a1, c	Kartoffelsuppe, süßer Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1, 5 a1, c	Kartoffelsuppe, süßer Quarkauflauf mit Fruchtsoße 1, 5 a1, c
Dienstag	Fleischkäse, Püree und Karotten-Rahmgemüse, Sahnepudding 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 10 a1, b, c, d, g, h, j	Putenfleischkäse, Kartoffelpüree und Rahmgemüse, Sahnepudding 1, 2, 3, 5, 8 a1, c	Kartoffel-Gemüse- Auflauf, Sahnepudding 1 a1, c
Mittwoch	Cordon Bleu, Petersilienkartoffeln, Karottenrahmgemüse, Obst 1, 2, 3 a1, c	Penne-Nudeln mit Tomaten-Pestosoße, Obst 1 a1, c, d	Bunter Nudel-Eintopf und Gemüse , Obst a1, b, d
Donnerstag	Hähnchenkeule mit Nudelsalat, und Gurkensalat 1, 3, 9 a1, b, d, h, j	Fischstäbchen, Salzkartoffeln, Sauerrahmdip und Gurkensalat 1 a, c, e	Vegetarisches Gemüse-Chili, Gurkensalat
Freitag	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch, Fladenbrot, Fruchtcreme 5 a, c, d, f, g	Gemüsecremesuppe, Mandarinencreme 5 c, d	Maultaschen in Rahmsauce, Wurzelgemüse, Fruchtcreme 1 a1, b, c, d

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost in Anlehnung an die Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Die Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnungen entnehmen Sie bitte der extra Auflistung.  
Foto: www.shutterstock.com

Änderung vorbehalten

Speiseplan vom 21. Oktober bis 25. Oktober 2019

für Kindertagesstätten