Die Kinder Kochprofis by Frezzini s

Einrichtung _____

Anzahl Essen _____

Für die Woche vom 19.10. bis 23.10.20 (43 .KW)

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten!

Gesunde Menüs

Für junge Genießer

Gerichte mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Kürbis-Creme-Suppe mit Geflügel-Einlage und Omega Brötchen AG

Dessert: Obst

DIENSTAG

Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Rindswurst mit Kartoffelstampf und Tunke AG

Dessert: Skyr leicht gesüßt G

MITTWOCH

Parmesan

Pasta mit Ragu alla Bolognese (Rind) A

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Krautsalat

Hähnchenbrust vom Grill mit Bratkartoffeln

Dessert: Natur-Joghurt G

FREITAG

Fischstäbchen mit Kartoffelsalat AD

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Tomaten-Risotto mit Tomaten-Stücken, Kräutern und Parmesan AG

Dessert: Obst

DIENSTAG

Gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Gemüse-Frikadelle mit Schnittlauch Skyr AGC

Dessert: Skyr leicht gesüßt G

MITTWOCH

Parmesan

Pasta mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße G

Dessert: Obst

DONNERSTAG

Kartoffel-Möhren-Creme Suppe mit Brot AG

Dessert: Natur-Joghurt G

FREITAG

Kaiserschmarrn mit Vanille-Soße AGC

Zusätzliches-Menü
in dieser Woche

Pasta mit fruchtiger Tomaten-Basilikum-Soße G

Dessert des Tages

Das Zusatz-Menü bestellen wir für

_____

Vorspeise und Dessert nach Plan!

Montag:

Kartoffelsuppe mit Brötchen A

Dienstag:

Möhren-Gemüse mit Kartoffelpüree AG

Mittwoch

Griesbrei mit Zucker und Zimt AG

Donnerstag:

Vollkorn Pizza mit Tomate und Mozzarella AG

(Kalt Anlieferung !)

Freitag:

Vollkorn-Fischstäbchen mit Salzkartoffeln DA

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxiddationsmittel, 4:Geschmacksverstärker

Kennzeichnungspflichtige Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Lupinen, M Weichtiere, N Schwefeldioxid und Sulfite

Da in unserer Küche alle Lebensmittel verarbeitet werden, sind Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen, es können also Spuren von