

Einrichtung _____

Anzahl Essen _____

Für die Woche vom 05.07.21- 09.07.21(27.KW)



Fax: 6612 4349
Telefon: 6612 4350

Neu!

Die Mini-Flitzer
(nur für Krabbelstuben)

Vorspeise und Dessert nach Plan!

Montag:

Kartoffelsuppe mit Backerbsen AGC

Dienstag:

Grünkern-Tomaten-Risotto AG

Mittwoch

Vegane Gulasch-Suppe mit Paprika, Zwiebeln, Kräutern, Tomaten und Kartoffelstücken

Donnerstag

Griesbrei mit frischer Bio-Milch an Zucker und Zimt AG

Freitag

Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Joghurt-Soße

Gerichte mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Hähnchen-Geschnetzeltes mit Wildreis-Mischung

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

FIT KIDS Fettarm und viele Ballaststoffe

Bio-Vollkorn-Pasta mit Geflügel-Bolognese A

Dessert: hausgemachter Keks-Joghurt G

MITTWOCH

Türkische Pizza mit Rind (Lahmacum) zum selber Bauen mit Tomate, Gurke, Salat und Minze-Joghurt AG

Dessert: Frisches Obst

DONNERSTAG

Vorspeise: Rohkostsalat

Tomaten-Creme-Suppe mit Geflügelstreifen und Vollkornbrot AG

Dessert: High Protein Skyr mit Honig gesüßt

FREITAG

Holland Kibbeling (MSC) mit Bio Kartoffelpüree und Gurkensalat AG

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Gazpacho (kalt) aus Tomaten, Paprika, Gurken, Kräutern, Kartoffelstücken mit frischem Fladenbrot A

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

Vorspeise: knackiger Salat

Vegane Blumenkohl-Linsen-Bolognese mit Pasta A

Dessert: hausgemachter Keks-Joghurt G

MITTWOCH

Vorspeise: knackiger Salat

Pellkartoffeln mit Frankfurter Grüner Soße und einem gekochten Ei GC

Dessert: Frisches Obst

DONNERSTAG

Vorspeise: Rohkostsalat

Vegan gefüllte Paprika auf Kartoffelstampf G

Dessert: High Protein Skyr mit Honig gesüßt

FREITAG

Cremiger Brokkoli-Risotto mit Grana-Padano-Käse G



Zusätzliches-Menü
in dieser Woche

Pasta mit fruchtiger Tomaten- soße A



Dessert des Tages

Das Zusatz-Menü bestellen wir für

(Wochentag)



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 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 Allergenen enthalten sein, die nicht beim Gericht aufgeführt sind. Jedes direkt verarbeitete Allergen haben wir gekennzeichnet.