

Einrichtung _____

Anzahl Essen _____

Für die Woche vom 12.07.21- 16.07.21(28.KW)

Gesunde Menüs



Fax: 6612 4349
Telefon: 6612 4350

Neu!

**Die Mini-
Flitzer**
(nur für
Krabbelstuben)

**Vorspeise und
Dessert nach Plan!**

Montag:

**Gemüse-Eintopf mit
Reis-Einlage**

Dienstag:

**Grünkern-Tomaten-
Risotto AG**

Mittwoch

**Gemüse-Reispfanne mit
Joghurt-Soße G**

Donnerstag

**Griesbrei mit frischer
Bio-Milch an Zucker
und Zimt AG**

Freitag

**Fischstäbchen mit
Salzkartoffeln und
Joghurt-Soße**

**Gerichte mit Fleisch
oder Fisch**

MONTAG

**Tomaten-Rahm-Gulasch
(Rind) an Salzkartoffeln AG**

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

**Münchener Kartoffelsuppe
mit ein wenig Kümmel und
geschnittener Weißwurst G**

Dessert: Vanille Pudding G

MITTWOCH

**Gnocchi Pfanne mit Geflügel,
Kirschtomaten und Zucchini
in leichter Tomaten-Soße A**

Dessert: Frisches Obst

DONNERSTAG

Vorspeise: Tomaten-Salat

**Geflügel-Frikadelle mit Wild-
Reis an Tzatziki Dip**

**Dessert: Stracciatella-
Joghurt G**

FREITAG

**Bio-Milchreis mit
Rohzucker-gesüßt an
Apfelmus**

Vegetarische Gerichte

MONTAG

**Bio Tortellini mit Ricotta
gefüllt in Tomaten-Sahne-
Soße**

Dessert: frisches Obst

DIENSTAG

Vorspeise: knackiger Salat

**Gemüse Pfanne (Möhren
Brokkoli) in Schnittlauch-
Soße an Basmati-Reis G**

Dessert: Vanille Pudding G

MITTWOCH

Vorspeise: knackiger Salat

**Pellkartoffeln mit
Radieschen-Quark G**

Dessert: Frisches Obst

DONNERSTAG

Vorspeise: Tomaten-Salat

**Tomaten-Wildreis-Risotto
mit Kirschtomaten,
Parmesan AG**

**Dessert: Stracciatella-
Joghurt G**

FREITAG

**Bio-Milchreis mit
Rohzucker-gesüßt an
Apfelmus**



**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.