Die Kinder Kochprofis by Frezzinis

Auswahlkarte

Für die Woche vom 09.11. bis 13.11.26 (46KW)

Gerichte mit Fleisch oder Fisch

MONTAG

Cremiger Risotto

mit Hähnchen und Erbsen (A,G)

DIENSTAG

Schupfnudeln mit

Hackfleisch-Soße (Rind) (A,G,C)

MITTWOCH

Hähnchen-Schnitzel mit Bratkartoffeln und

Ketchup (A,G)

DONNERSTAG

Asia-Gemüse mit Pute in Kokos-Soße an Jasminreis (A,G)

FREITAG

Fish & Chips

Fisch in Backteig mit Ofenpommes und

Joghurt-Remoulade (A,G,D)

Vegetarische Gerichte

MONTAG

Omlette mit Käse

überbacken

dazu Rohkostsalat (A,G,C)

DIENSTAG

Kürbis-Creme-Suppe

mit Backerbsen (A,G,C)

MITTWOCH

Kartoffel-Kloß mit

Veggi-Bolognese

DONNERSTAG

Pasta (A) mit

Tomaten-Ricotta-Soße (A,G)

FREITAG

Gemüse-Schnitzel mit Kartoffelstampf (A,G)

Das Dritte....

Pasta mit fruchtiger Tomatensoße A

AG



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 Allergenen enthalten sein, die nicht beim Gericht aufgeführt sind. Jedes direkt verarbeitete Allergen haben wir gekennzeichnet.