

Speiseplan vom 05.10.20 bis 09.10.20

	Kindergerechtes	Menü 3 Vegetarisch	Bewusst Gesund *
Montag	Putengulasch, fruchtig ^{1,a,g,j} Reis Kohlrabi-Radieschensalat ¹	Nudelaufwurf mit Champignon ^{2,3,5,a,a1,c,g,l} Tomatensauce Kohlrabi-Radieschensalat ¹	
	Kirschjoghurt ^g		
Dienstag	Schweinebraten Senfsauce ^{a,a1,a3,f,g,l,j} Hörnle-Nudeln ^{a,a1,c} Karottengemüse ¹	Veg. Hackbällchen ^{a,a1,a3,c,f} Ajvar Djuvecreis ^g Rote Bete Salat ^{1,3,5,9,g,l}	
	Ananaskompott		
Mittwoch		Kartoffel-Gemüsegratin ^{c,g} Basilikumsoße Blattsalat Joghurt-Dressing ^{1,g,j}	Hähnchenkeule gegrillt ^{a,a1,f} Scharfe Paprikasauce ^{9,a,a1,a3,f,i} Reis Blattsalat Joghurt-Dressing ^{1,g,j}
	Vanillepudding ^g		
Donnerstag	Lasagne (Rind) ^{1,a,a1,c,g} Grüner Salat Kräuter-Sahnedressing ^{1,g}	Gemüse-Lasagne ^{a,a1,c,g} Grüner Salat Kräuter-Sahnedressing ^{1,g}	
	Frisches Obst		
Freitag		Blumenkohl-Käsemedaillon ^{a,a1,g} Zitronensauce ^g Dampfkartoffeln Essig-Öl-Dressing ^{1,5,l} Tomatensalat	Geflügelbratwurst ^{3,i,j} Geflügelsoße Kartoffelsalat ^{1,j} Essig-Öl-Dressing ^{1,5,l} Tomatensalat
	Apfelmus		

Bitte die Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen auf gesondertem Blatt beachten!

* geeignet bei Stoffwechselstörung und zur Gewichtsreduktion und ohne Schweinefleisch

Bei Fragen rund ums Essen z.B. Zusatzstoffe, Allergene, Nährwerte etc. steht das Küchenteam jederzeit zur Verfügung!