

Speiseplan KiTa's - Schule August 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.08.	03.08.	04.08.	05.08.	06.08.
Rohkost		Schnitzel ADG	Rohkost	Gemüse
Nudeln D	Hähnchengeschnetzeltes G	Bratkartoffeln	Backfisch ADGC	Kartoffelauflauf GI
Soße Bolgonese	Reis	Buntes Gemüse	Kartoffelbrei G	
Obst	Vanillepudding G	Obst	Fruchtjoghurt	Obst
09.08.	10.08.	11.08.	12.08.	13.08.
Rohkost	Apfel-Möhrensalat	Butterbohnen	Rohkost	Rohkost
Hähnchennuggets ADG	Kartoffelsuppe G	Frikadellen (D)	Milchreis G	gebackenes Fischfilet (ACDG)
Tomatenreis	mit Brötchen	Kartoffelpüree (G)	mit Apfelmus/Zimt und Zucker	Kartoffeln
Schokoladenpudding (G)	Bananenquark G	Obst	Pfirsichkompott	Obst
16.08.	17.09.	18.08.	19.08.	20.08.
Hühnerfrikassee	Rohkost	Rohkost	Hackbraten G	Zucchinisuppe G
mit Erbsen	Vollkornnudeln (D)	veg. Gemüsebratling ACDG	Rotkohl	mit Hackbällchen (extra)
Vollkornreis	Tomatensoße	Kartoffelbrei G	Kartoffeln	
Obst	Fruchtjoghurt (G)	Obst	Rote Grütze mit Vanillesoße G	Obst
23.08.	24.08.	25.08.	26.08.	27.08.
Hähnchen Cordonbleu ADGM	Linsensuppe	Möhrensalat	Rohkost	Fischstäbchen ACDG
Kartoffelauflauf G	Geflügelwiener M	Kochklopse G	Pizza DG	Kartoffeln
Erbsen und Möhren	Brötchen D	Kartoffeln		Spinat G
Obst	Bananen-Himbeer-Smoothie G	Obst	Birnenkompott	Obst

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

Allergene: A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere

Speiseplan Schule und KiTa's 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.08.	31.08.			
Rohkost	Rohkost			
Curry-Wurst	Reibekuchen mit			
Wedges	Apfelmus (M)			
Obst	Fruchtjoghurt (G)			

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

Allergene: A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere