

Speiseplan KiTa's - Schule September 2021

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		01.09.	02.09.	03.09.
		Rohkost	Rohkost	Möhrensalat
		Vollkornnudeln D	Erbsensuppe	Backfisch DGCA
		Käsesahnesoße G	Brötchen G	Kartoffeln, Remoulade G
		Obst	Wackelpudding	Obst
06.09.	07.09.	08.09.	10.09.	11.09.
Rohkost	Rohkost	Butterbohnen	Rohkost	Rohkost
Hähnchennuggets ADG	Pankake mit	Frikadellen (D)	Gemüse-Naturreispfanne	gebackenes Fischfilet (ACDG)
Tomatenreis	Apfelmus	Kartoffelpürree (G)	mit Käsesahnesoße	Kartoffeln
Obst	Schokoladenpudding G	Obst	Pfirsichkompott	Obst
13.09.	14.09.	15.09.	16.09.	17.09.
Gurkensalat			Rohkost	Broccolicremesuppe G
Gemüse-Bratlinge DHIJK		Karotten-Kohlrabigemüse in	Pizza DG	mit Hackbällchen (extra)
Kartoffelbrei G		Kräutersoße GI Kartoffeln		Vollkornbrötchen
Bananenquark G	Fruchtjoghurt	Obst	Vanillepudding	Obst
20.09.	21.09.	22.09.	23.09.	24.09.
Rohkost	Linsensuppe	Rohkost	Gemüse	Fischstäbchen ACDG
fruchtiges Putencurry	Geflügelwiener M	Eier in Senfsoße	Kartoffelauflauf	Kartoffeln
Reis	Brötchen D	Schupfnudeln		Spinat G
Obst	Bananen-Himbeer-Smoothie G	Obst	Straciatellajoghurt G	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
27.09.	28.09.	29.09.	30.09.	
Rohkost	Apfel-Möhrensalat	Rohkost		
Gyrosgeschnitztes	Reibekuchen mit	Nudeln (D)		
Fladenbrot	Apfelmus (M)	Tomatensoße		
Obst	Fruchtjoghurt (G)	Obst	Rote Grütze	

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