

Kindermenü



20.05. – 24.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kinder Menü	* Rindergulasch _{A;I;J} mit 2 Semmelknödel _{A;C;G;I;J} und Erbsen	* 4 Hähnchen-Cevapcici _{A;I;J} mit Ketchupsoße _{A;E;F;I;J} und buntem Nudelsalat _{A;C;I;J}	* 1 Makrelenfrikadelle mit Möhren-KerbelsöÙe _{A;C;D;G;I;J} Salzkartoffeln und Zebrasalat	* Kartoffel- Hackfleischgratin (Rind) mit Käse überbacken _{A;C;G;I;J} bunter Wiesensalat _{C;G;I;J}	* 1 Hähnchensteak _{A;I;J} mit BratensoÙe _{A;I;J} Karottengemüse und Hörnlenudeln _{A;C}
Vegetarisches Menü	Karotten- Paprikagulasch mit 2 Semmelknödel _{A;C;G;I;J} und Rote-Betesalat	„Chili sin Carne“ Tomaten, Bohnen, Mais, Paprika, Perlgraupen, Vollkornreis _{A;I;J;K}	Spaghetti _{A;C} mit TomatensoÙe _{A;G;I;J} Reibkäse _G und Zebrasalat	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Zaziki _{A;C;G;H;I;J;K} Pelkartoffeln bunter Wiesensalat _{C;G;I;J}	Heißer Vanillemilchreis _G mit Zimt-Zucker und Apfelmus
Dessert	Kirschjoghurt _G	Müsliriegel	Erdbeer-Joghurt-Milchshake _G	Obst	Gurkenrohkost
Wissenswertes	<i>Die Perlgraupensuppe machen wir nach Omas Rezept, aus Roll-Gerste etwas Weizenmehl, Rapsöl, Milch, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Karotten</i>	<i>Den bunten Nudelsalat machen wir aus Hörnlenudeln, Paprika, Zucchini, Mais, Erbsen und mit Essig-Öldressing</i>	<i>Für unseren Zebrasalat schneiden wir Endivien, Eissalat, Chinakohlsalat und Radicchio in schöne Streifen</i>	<i>Den Wiesensalat mischen wir aus Eisbergsalat, Eichblatt grün und rot, Navita, frischen Spinat und Weißkrautstreifen</i>	<i>Der frische Spargel für unsere Tagessuppe kommt aus der Region rund um den Bodensee</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; ;I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;
Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE

DE-ÖKO-006

V = Vegetarisch, * = ohne Schweinefleisch
Bio-Produkte sind entsprechend mit „Bio“ gekennzeichnet.
Änderungen vorbehalten. BW 78001

Klein aber fein