

Kinderspeiseplan 2025

APRIL

Dienstag	01.04. Grießbrei, Kirsch (V) (a,g)
Mittwoch	02.04. Hähnchengeschnetzeltes, Knöpfe, Erbsen (Geflügel)(a,c,g)
Donnerstag	03.04. Kräuterquark, Kartoffeln, Leinöl (V) (g,h)
Freitag	04.04. Möhre Eintopf, Brot, Pudding (Rind)(i,a,g,)
Montag	07.04. Quarkbärchen, Apfelkompott, Eierflockensuppe (V) (a,c,g,i)
Dienstag	08.04. Hühnerfrikassee mit Reis (a,g)
Mittwoch	09.04. Saure Eier, Kartoffeln, Blumenkohlsoße, Obst (V) (a,c,g)
Donnerstag	10.04. Nürnberger Würstchen, Kartoffelbrei, Gurkensalat (Schwein)(3,5,a,g,s)
Freitag	11.04. Kraut-Hackpfanne mit Nudeln, Tomatensoße (Schwein)(a,c,g,k)
Montag	14.04. Milchreis, Apfelmus (V) (g,s)
Dienstag	15.04. Leberkäse, Kartoffeln, Blumenkohl (Schwein)(3,5,g)
Mittwoch	16.04. Bratwurst, Kartoffelbrei, Bayrisch-Kraut (Schwein)(3,5,g,s)
Donnerstag	17.04. Gulasch mit Nudeln (Schwein)(a,c,g)
Freitag	18.04.
Wir wünschen ein schönes Osterfest	
Montag	21.04.
Dienstag	22.04. Backfisch, Kartoffeln, Möhrensalat (Seelachs)(a,c,g,s)
Mittwoch	23.04. Jägerschnitzel, Kartoffeln, Blumenkohl (Schwein)(a,c,g,i,2,3,5)
Donnerstag	24.04. Bunte Nudeln, Tomaten-Frischkäsesoße, Kompott (V) (a,c,g)
Freitag	25.04. Grüne Bohneneintopf, Brot, Pudding (Rind)(i,g,a)
Montag	28.04. Erbseneintopf, Brot, Kompott (Schwein)(a,i)
Dienstag	29.04. Rührei, Kartoffeln, Spinat (V) (a,c,g)
Mittwoch	30.04. Schweineschnitzel, Kartoffeln, Mischgemüse (Schwein)(a,c,g)

Zusatzstoffe

1 Farbstoff
2 Konservierungsstoff
3 Antioxidationsmittel
4 Geschmacksverstärker
5 Phosphat
6 Süßungsmittel
7 geschwefelt/ geschwärzt

Allergene

a-glutenhaltiges Getreide(Weizen)
b-Krebstiere
c-Eier
d-Soja
e-Erdnüsse
f-Fisch
g-Milch/ Laktose
h-Schalenfrüchte
i-Sellerie
k-Senf
l-Lupine
m-Sesam
s-Sulfide
w-Weichtiere

Informationen

Unsere Soßen werden mit Weizenmehl(a) gebunden.
Dunkle Soßen erhalten Zuckercouleur(1). Hackfleisch stellen wir selbst her, dazu verwenden wir Eier(c), Senfkörner(k) und Weizenbrötchen(a). Unsere Teigwaren enthalten Eier(c) und Weizenmehl(a). Kartoffelbrei enthält Milch(g) und Sulfide(s).
Gemüsebeilagen werden mit Butter (g) und Semmelmehl(a) verteinert. Suppen enthalten Sellerie(l)

V-Vegetarisch