

## Menüplan Kindergarten

KW 47 21.11.22 - 25.11.22

<p><b>MONTAG</b></p>	<p><b>BIO RINDSUPPE MIT BUTTERNOCKERL</b> (a,c,l) <b>HÜHNERGESCHNETZELTES LUZERNER ART</b> (a,c,g,l) MIT <b>BIO ERBSEN-REIS</b></p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BUTTERNOCKERL</b> (a,c,l) *** <b>BIO GEMÜSE-TOFU-GESCHNETZELTES LUZERNER ART MIT BIO ERBSEN-REIS</b> (a,c,g,l,f)</p>
<p><b>DIENSTAG</b></p>	<p>FRANKFURTER WÜRSTELSUPPE (PUTE) (a,l) <b>BIO APFEL-SCHNEIDERHAUFEN</b> (a,c,g) MIT VANILLESAUCE (a,c)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> FRANKFURTER <b>BIO ERDÄPFELSUPPE</b> (a,l) *** <b>BIO APFEL-SCHNEIDERHAUFEN MIT VANILLESAUCE</b> (a,c,g)</p>
<p><b>MITTWOCH</b></p>	<p><b>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE MIT BOHNEN</b> (a,c,g) CREMIGE <b>VOLLKORN-PUTENSCHINKENFLECKERL</b> DAZU Roter RÜBENSALAT (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BUNTE BIO GEMÜSESUPPE</b> MIT BOHNEN (a,g) *** <b>VOLLKORN KRAUTFLECKERL</b> MIT EISBERGSALAT (a,c,l)</p>
<p><b>DONNERSTAG</b></p>	<p><b>KLARE BIO GEMÜSEBOUILLON MIT BIO SUPPENNUDELN</b> (a,c,l) <b>FASCHIERTE GEMÜSE-KÄSE-LAIBCHEN</b> MIT <b>BIO CREMIGEM KARTOFFELPÜREE UND KRAUTSALAT</b> (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>KLARE BIO GEMÜSEBOUILLON MIT BIO SUPPENNUDELN</b> (a,c,l) *** <b>GEMÜSE-KÄSE-LAIBCHEN</b> MIT <b>BIO CREMIGEM KARTOFFELPÜREE UND KRAUTSALAT</b> (a,c,g,l)</p>
<p><b>FREITAG</b></p>	<p>LEGIERTE GRIEßSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> (a,l) <b>SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI</b> MIT <b>BIO PARADEISSAUCE</b> UND HARTKÄSE GERIEBEN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> LEGIERTE GRIEßSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> (a,l) *** <b>SPINAT-RICOTTA-RAVIOLI</b> MIT <b>BIO PARADEISSAUCE</b> UND HARTKÄSE GERIEBEN (a,c,g,l)</p>

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

## Menüplan Kindergarten

KW 48 28.11.22 - 02.12.22

<p><b>MONTAG</b></p>	<p><b>BIO RINDSUPPE MIT BIO GEMÜSE</b> UND KORN NOCKERL (a,c,g,l)</p> <p><b>HÜHNERBRUSTSTÜCKCHEN IN PAPRIKARAHMSAUCE</b> MIT <b>BIO HÖRNCHEN</b> (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>BIO RINDSUPPE MIT BIO GEMÜSE</b> UND KORN NOCKERL (a,c,g,l) ***</p> <p><b>CHAMPIGNONS IN PAPRIKARAHMSAUCE MIT BIO HÖRNCHEN</b> (a,c,g)</p>
<p><b>DIENSTAG</b></p>	<p><b>BIO ERBSENCREMESUPPE</b> MIT KNOBLAUCH-CIABATTA (a,g,l)</p> <p><b>SCHWEINSCHNITZEL MIT LETSCHO-GEMÜSE</b> (a,c,l) UND TEIG-REIS</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> LEGIERTE GRIEßSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> (a,l) ***</p> <p><b>BIO TOFUSCHNITZEL MIT LETSCHO-GEMÜSE</b> UND TEIG-REIS (a,c,l,m)</p>
<p><b>MITTWOCH</b></p>	<p>MILDE GULASCHSUPPE <b>MIT BIO GEMÜSE</b> (<b>BIO HAUSBROT</b>) (a,l)</p> <p><b>BIO KAISER-SCHMARREN</b> (a,c,g) MIT <b>BIO-APFELMUS</b></p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> VEGETARISCHE GULASCHSUPPE <b>MIT BIO GEMÜSE</b> (a,l) ***</p> <p><b>BIO KAISER-SCHMARREN MIT BIO-APFELMUS</b> (a,c,g)</p>
<p><b>DONNERSTAG</b></p>	<p><b>KLARE BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BIO SPINATKNÖDEL</b> (a,c,g,l)</p> <p><b>FLEISCHBÄLLCHEN IN CHAMPIGNONRAHMSAUCE</b> (a,c,g,l) MIT <b>BIO REIS</b></p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> <b>KLARE BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BIO SPINATKNÖDEL</b> (a,c,g,l) ***</p> <p><b>BIO GEMÜSERISOTTO MIT ESSIGGURKEN</b> (l)</p>
<p><b>FREITAG</b></p>	<p>LINSENSUPPE <b>MIT BIO GEMÜSE</b> (a,l)</p> <p><b>DORSCHFILET GEBACKEN MIT BIO KARTOFFEL-SALAT</b> (a,c,d,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> LINSENSUPPE MIT <b>BIO GEMÜSE</b> (a,l) ***</p> <p><b>KAROTTEN-SONNENBLUMENLAIBCHEN GEBACKEN MIT BIO KARTOFFEL-SALAT</b> (a,c,g,l)</p>

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.