

Menüplan Kindergarten

KW 03 16.01.23 - 20.01.23

<p>MONTAG</p>	<p style="text-align: center;">BIO TOMATENSUPPE MIT BIO BULGUR (a,l)</p> <p style="text-align: center;">BIO-BROCCOLI-ERBSEN-NUDELN MIT HÜHNERSTREIFEN (a,c,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO TOMATENSUPPE MIT BIO BULGUR (a,l) *** BIO BROCCOLI-ERBSEN NUDELN MIT BIO TOFU-STREIFEN (a,c,g,f,l)</p>
<p>DIENSTAG</p>	<p style="text-align: center;">KLARE HÜHNERSUPPE MIT DINKELNOCKERL UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;">SAFTIGES BIO-REISFLEISCH VOM SCHWEIN (g,l,m) MIT BIO ROTE RÜBEN SALAT</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT DINKELNOCKERL UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l) *** BIO GEMÜSE-RISOTTO MIT BIO ROTE RÜBEN SALAT (g,f,l)</p>
<p>MITTWOCH</p>	<p style="text-align: center;">BIO MINISTRONE (a,g,l)</p> <p style="text-align: center;">BIO BUCHTELN MIT BIO MARILLENMARMELADE IN VANILLESAUCE (a,c,g)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT DINKELNOCKERL UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l) *** BIO GEMÜSE-RISOTTO MIT BIO ROTE RÜBEN SALAT (g,f,l)</p>
<p>DONNERSTAG</p>	<p style="text-align: center;">BIO KÜRBIS-KAROTTENCREMESUPPE MIT VOLLKORNCROUTONS (a,g,l)</p> <p style="text-align: center;">BIO EIERNOCKERL MIT GÄRTNER MIX SALAT (a,c,g,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO KÜRBIS-KAROTTENCREMESUPPE MIT VOLLKORNCROUTONS (a,g,l) *** BIO EIERNOCKERL MIT GÄRTNER MIX SALAT (a,c,g)</p>
<p>FREITAG</p>	<p style="text-align: center;">BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BACKERBSEN UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l)</p> <p style="text-align: center;">FISCHSTÄBCHEN MIT BIO PETERSILIENKARTOFFELN UND BIO SCHNITTLAUCHSAUCE (a,c,g,d,l)</p> <p>VEGETARISCHE ALTERNATIVE: BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT BACKERBSEN UND BIO GEMÜSE (a,c,g,l) *** BROCCOLI GEBACKEN MIT BIO PETERSILIENKARTOFFELN UND BIO SCHNITTLAUCHSAUCE(a,c,g,l,o)</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 = Weichtier
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.

Bio Speisen werden grün gekennzeichnet. Bio-Anteil mindestens 50%

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie AT-BIO-301 geprüft.

Menüplan Kindergarten

KW 04 23.01.23 - 27.01.23

MONTAG	<p>KOHLRABISUPPE MIT BIO-COUSCOUS (a,g,l)</p> <p>BIO SPAGHETTI BOLOGNESE /GEMISCHT/ MIT PARMESAN UND GÄRTNER MIX SALAT (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE KOHLRABISUPPE MIT BIO-COUSCOUS (a,g,l) *** BIO SPAGHETTI MIT GEMÜSE BOLOGNESE, PARMESAN UND EISBERGSALAT (a,c,g,,l)</p>
DIENSTAG	<p>BIO ERBSENCREMESUPPE MIT WÜRSTEL (a,g,l)</p> <p>BIO TOPFEN-SCHMARREN (a,c,g,l,m) MIT BIO APFELMUS</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO ERBSENCREMESUPPE MIT CROUTONS (a,g,l) *** BIO TOPFEN-SCHMARREN (a,c,g,l,m) MIT BIO APFELMUS</p>
MITTWOCH	<p>KLARE BIO GEMÜSEBOUILLON MIT GEMÜSE UND GRIEßNOCKERL (a,c,g,l)</p> <p>MILDES HÜHNER KOKOS CURRY MIT BIO REIS (a,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE BIO-GEMÜSEBOUILLON MIT GEMÜSE UND GRIEßNOCKER (a,c,l) *** MILDES GEMÜSE KOKOS CURRY MIT BIO REIS (a,g,l)</p>
DONNERSTAG	<p>KLARE BIO GEMÜSESUPPE MIT HIRSE (a,l)</p> <p>FASCHIERTE BRATEN (GEMISCHT) MIT BIO KARTOFFELPÜREE UND ERBSEN-MAIS-GEMÜSE (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> KLARE BIO GEMÜSESUPPE MIT HIRSE (a,l) *** FALAFEL BÄLLCHEN MIT BIO KARTOFFELPÜREE UND ERBSEN-MAIS-GEMÜSE (a,c,g,l)</p>
FREITAG	<p>BIO KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT GEMÜSEWÜRFELN (a,c,g,l)</p> <p>BIO- GRENADIERMARSCH MIT ESSIGGURKEN (a,c,g,l)</p> <p><u>VEGETARISCHE ALTERNATIVE:</u> BIO KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT GEMÜSEWÜRFELN (a,c,g,l) *** BIO- GRENADIERMARSCH MIT ESSIGGURKEN (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.

Bio Speisen werden grün gekennzeichnet. Bio-Anteil mindestens 50%

Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria Bio Garantie AT-BIO-301 geprüft.