










Speisenplan Speisenplan

4



Kinderhaus

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Hähnchen Geschnetzeltes in Sauce, Bulgur und Erbsen, Obst  	Gebratenes Lachsfilet mit Spinatsauce & Nudeln, Obst 	Gebratene Schupfnudeln mit Gemüse und Sauce, Obst 	Vegetarische Maultaschen in Gemüsebrühe & Rohkoststicks, Obst 	 Linsensuppe mit frischem Gemüse, Geflügelwurst und Quarkspeise ohne Zitrusfrucht 
	6, GL, LA	12, GG, ML	6, GL, EI, LA	6, GL, EI, LA, SE	2, 3, 6, GL, LA, NÜ, SE, SCH, SES, SO
Nachtsch: Joghurt, Quark oder Obst					

Anderungen vorbehalten!



= vegetarisch



= mit Knoblauch



= mit Schwein



= mit Rind



= mit Geflügel



= mit Fisch

GL=Gluten KS=Krebstiere EI=Eier FI=Fisch ERD=Erdnüsse SO=Soja LA=Milchprodukte (Lactose)

SE=Sellerie SEN=Senf SES=Sesam SCH=Schwefel und Sulfite LU=Lupine WT=Weichtiere NÜ=Schalenfrüchte KI=Keine Informationen vorhanden

1=Geschmacksverstärker 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Süßungsmittel 5=Phosphor 6=Farbstoff

Da ein Teil unserer Zulieferer uns noch nicht mit entsprechenden Informationen versorgen kann, können leider noch nicht alle Allergene 100%-ig ausgewiesen werden. Eine Aktualisierung erfolgt selbstverständlich fortlaufend. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen unserer Speisen stehen Ihnen Herr Klehn sowie Denis Prager unter Tel. 2757 gerne zur Verfügung.



mit Fleisch aus nachhaltiger, regionaler Tierhaltung, Bio-Zertifiziert (DE-ÖKO-13) oder Kikok-Hähnchen aus Delbrück