


| KW 14 Kinder vom 30.3.-3.4.2020 | | Menü Kinder | Veg. | Dessert |
|------------------------------------|--|---|--|---------|
| Montag | | Blumenkohl (g) | Blumenkohl (g) | Obst |
| | | mit Käseraspeln (g), dazu Kräuter-Gemüse-Soße (a1,g,i,j) und Stampfkartoffeln (g) | mit Käseraspeln (g), dazu Kräuter-Gemüse-Soße (a1,g,i,j) und Stampfkartoffeln (g) | |
| Dienstag | | Vollkornnudeln (a1) | Vollkornnudeln (a1) | Obst |
| | | mit Käse-Soße (a1,g,f,i,j) mit Kräutern, Sellerie (i) und dazu Beilagensalat (c,g,i,j) | mit Käse-Soße (a1,g,f,i,j) mit Kräutern, Sellerie (i) und dazu Beilagensalat (c,g,i,j) | |
| Mittwoch | | Hähnchenpfanne (a1,g,i,j) | Buntesgemüse (g) | Obst |
| | | in Estragonsoße (a1,g,i,j) mit Buntgemüse (g) und Reisbeilage (g) | an Estragonsoße (a1,g,i,j) mit und Reisbeilage (g) | |
| Donnerstag | | „Gnocci“ | Gnocci“ | Obst |
| | | Kartoffelnudeln (a1,c,g,i,j) aus der Pfanne in Rahmsoße (a1,g,i,j), dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse (g) | Kartoffelnudeln (a1,c,g,i,j) aus der Pfanne in Rahmsoße (a1,g,i,j), dazu Kohlrabi-Möhren-Gemüse (g) | |
| Freitag | | Kartoffel-Eintopf (a1,g,i,j,1) | Kartoffel-Eintopf (a1,g,i,j,1) | |
| | | mit Kartoffeln, Sellerie (i), Möhren und Petersilie, dazu ein Würstchen (a1,g,i,j,) auch vegetarisch möglich | mit Kartoffeln, Sellerie (i), Möhren und Petersilie, dazu Baguette | |

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht, ohne Alkohol mit jodiertem Speisesalz.

Bitte bestellen sie 2 Wochen im Voraus bis spätestens Donnerstag auf dem beigefügten Bestellzettel. Das Küchenteam wünscht „Guten Appetit“.

Menü 2 wird nach Möglichkeit in die jeweilige Sonderkostform abgewandelt.

In allen Gerichten können Spuren von allen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein.

| KW 15 Kinder 6.4.-9.4.2020 | | Menü Kinder | Veg. | Dessert |
|-------------------------------|-------------------|---|---|---------|
| Montag | | Hähnchennuggets (a1,c,g,i) in Backteig (a1), dazu fruchtige Tomatensoße (a1,g,i) und Reisbeilage | Vegetarische Nuggets in Backteig (a1), dazu fruchtige Tomatensoße (a1,g,i) und Reisbeilage | Obst |
| Dienstag | | Nudelpfanne (a1) in kerniger Kürbis-Karotten-Soße mit Petersilie und dazu geröstete Sonnenblumenkerne | Nudelpfanne (a1) in kerniger Kürbis-Karotten-Soße mit Petersilie und dazu geröstete Sonnenblumenkerne | Obst |
| Mittwoch | | Fischfrikadelle (a1,c,d,g,i,j) An Kräutersauce dazu Wintergemüse und Salzkartoffeln | Vegetarischer Bratling(a1,c,g,i,j) An Kräutersauce dazu Wintergemüse und Salzkartoffeln | Obst |
| Donnerstag | | Grünkern-Eintopf (a1,c,g,i,j) mit Kartoffeln und Gemüse, verfeinert mit Creme fraiche (g), frischen Kräutern und dazu Würstchen (vegetarisch möglich) | Grünkern-Eintopf(a1,c,g,i,j) mit Kartoffeln und Gemüse, verfeinert mit Creme fraiche (g), frischen Kräutern und dazu Baguette | |
| Freitag | Karfreitag | Das Küchenteam wünscht allen frohe Ostern |  | |

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht, ohne Alkohol mit jodiertem Speisesalz.

Menü 2 wird nach Möglichkeit in die jeweilige Sonderkostform abgewandelt.

| KW 16 Kinder 14.4.-17.4.2020 | | Menü Kinder | Veg. | Dessert |
|---------------------------------|--|--|---|---------|
| Montag | | Ostermontag | | |
| Dienstag | | Nudeln (a1,g,i) „à la Bolognese“ bunte Nudeln in Tomatensoße mit Rinderhackfleisch (a1,6), dazu Parmesankäse (g) und ein Beilagensalat (vegetarisch möglich) | Nudeln (a1,g,f,i) „à la Bolognese“ Bunte Nudel mit Tomatensauce, Soja,(f) dazu Parmesankäse(g) und ein Beilagensalat | Obst |
| Mittwoch | | Gemüse-Curry(a1,d,g,i,j) in leichter Curry-Kokos-Soße (a1) mit Zucchini, Paprika, Kürbis, Tomate und Möhren, dazu Fischnuggets (d) und Reis (g) | Gemüse-Curry(a1,d,g,i,j) in leichter Curry-Kokos-Soße (a1) mit Zucchini, Paprika, Kürbis, Tomate und Möhren, dazu vegetarische Nuggets (d) und Reis | Obst |
| Donnerstag | | Eieromelette (c) auf Rahmspinat (g) mit Salzkartoffeln | Eieromelette (c) auf Rahmspinat (g) mit Salzkartoffeln | Obst |
| Freitag | | Pikanter Erbseneintopf (a1,g,i,j) mit Kartoffeln, Sellerie (j), Möhre, Zwiebeln und ein Würstchen | Pikanter Erbseneintopf (a1,g,i,j) mit Kartoffeln, Sellerie (j), Möhre, Zwiebeln dazu Ofenbaguette | |

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht, ohne Alkohol mit jodiertem Speisesalz.

Bitte bestellen sie 2 Wochen im Voraus bis spätestens Donnerstag auf dem beigefügten Bestellzettel. Das Küchenteam wünscht „Guten Appetit“.

Menü 2 wird nach Möglichkeit in die jeweilige Sonderkostform abgewandelt.

In allen Gerichten können Spuren von allen 14 kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein.

Änderungen im Speiseplan unter Vorbehalt

| KW 17 Kinder 20.4.-24.4.2020 | Menü Kinder | | Veg. | Dessert |
|---------------------------------|-------------|--|--|---------|
| Montag | | Gemüsebratling (a1,c,g,i,j,9) auf Petersiliensoße (a1,g) mit Gartengemüse (g) dazu Stampfkartoffeln (g) | Gemüsebratling (a1,c,g,i,j,9) auf Petersiliensoße (a1,g) mit Gartengemüse (g) dazu Stampfkartoffeln (g) | Obst |
| | | | | |
| Dienstag | | Paniertes Fischfilet (a1,c,d,g,i,j) in Zitronen-Butter-Soße (a1,g) dazu Salzkartoffeln (g) und ein Beilagensalat | Vegetarischer Puffer(a1,c,g,f,i,j,9) in Zitronen-Butter-Soße (a1,g) dazu Salzkartoffeln (g) und ein Beilagensalat | Obst |
| | | | | |
| Mittwoch | | Nudeln (a1,c,g,i,j,9) Tomatensoße mit Gemüse (a1,g) und Beilagensalat (a1,c,g,i,j) | Nudeln (a1,c,g,i,j,9) Tomatensoße mit Gemüse (a1,g) und Beilagensalat (a1,c,g,i,j) | Obst |
| | | | | |
| Donnerstag | | Hähnchenschnitzel (a1,c,g,i,j) Mit Rahmsauce an Erbsengemüse(g) dazu Reis (a1,g) | Vegtarisches Schnitzel (a1,c,g,f,i,j,9) Mit Rahmsauce an Erbsengemüse(g) dazu Reis (a1,g) | Obst |
| | | | | |
| Freitag | | Schnippelbohnen-Eintopf (a1,g,i,j) mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie (i), Möhren und Rindfleischwürfeln, verfeinert mit Schmand (g) und Petersilie | Schnippelbohnen-Eintopf (a1,g,i,j) mit grünen Bohnen, Kartoffeln, Sellerie (i), Möhren und , verfeinert mit Petersilie dazu Baguette | |
| | | | | |

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht, ohne Alkohol mit jodiertem Speisesalz.

Menü 2 wird nach Möglichkeit in die jeweilige Sonderkostform abgewandelt.

| KW 18 Kinder 27.4.-30.4.2020 | | Menü Kinder | Veg. | Dessert |
|---------------------------------|--|--|--|---------|
| Montag | | Fischfilet paniert (a1,c,d,g) aus dem Ofen mit Zitronen- Butter -Soße (a1,g), Möhrengemüse (g) und Stampfkartoffeln (g) | Bratling paniert (a1,c,d,g,i) aus dem Ofen mit Zitronen- Butter -Soße (a1,g), Möhrengemüse (g) und Stampfkartoffeln (g) | Obst |
| | | Bunte Fussilipfanne (a1,g) in fruchtiger Tomatensoße (i) mit Geflügelklößchen (a1,c,g,i), dazu Salatbeilage (c,g,i,j) | Bunte Fussilipfanne (a1,g) in fruchtiger Tomatensoße (i) (a1,c,g,i), dazu Salatbeilage (c,g,i,j) | |
| Mittwoch | | Hähnchenschnitzel paniert (a1,c,g,i) in Schnittlauchsoße (a1,g) mit Bohnen-Mais-Gemüse auf Butterreis (g) | Veg. Schnitzel(a1,c,g,i) in Schnittlauchsoße (a1,g) mit Bohnen-Mais-Gemüse auf Butterreis (g) | Obst |
| | | Pikanter Linseneintopf(a1,g,i,j,6) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse(i), delikat abgeschmeckt (g), dazu Würstchen(veg,. möglich) (g,6,7) | Pikanter Linseneintopf (a1,g,i,j) mit Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse(i), delikat abgeschmeckt (g),dazu Ofenbaguette | |
| Freitag | | Maifeiertag | | |

Unsere Menüs werden am Tag der Auslieferung frisch gekocht, ohne Alkohol mit jodiertem Speisesalz.

Menü 2 wird nach Möglichkeit in die jeweilige Sonderkostform abgewandelt.

Zutaten, die allergische oder andere Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können

- a) Glutenhaltige Getreide:
a1) Weizen
a2) Roggen
a3) Gerste
a4) Hafer
a5) Dinkel
a6) Kamut
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;
c) Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse;
d) Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
da) Fischgelatine, die als Träger für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird,
db) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- e) Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse;
f) Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:
fa) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett,¹⁾
fb) natürliche gemischte Tocopherole (E 306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen,
fc) aus pflanzlichen Ölen aus Sojabohnen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester,
fd) aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- g) Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:
ga) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke,
gb) Lactit;

- h) Schalenfrüchte, d. h.:
h1) Mandeln (*Amygdalus communis* L.)
h2) Haselnüsse (*Corylus avellana*)
h3) Walnüsse (*Juglans regia*)
h4) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*)
h5) Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch)
h6) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*)
h7) Pistazien (*Pistacia vera*)
h8) Makadamianüsse und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer: Schalenfrüchte für die Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
- i) Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse;
j) Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse;
k) Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂ angegeben;
m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse;
n) Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse;

Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe

- ① Farbstoff
② mit Konservierungsstoff
③ Geschmacksverstärker
④ Phosphate
⑤ Antioxidationsmittel
⑥ Schweinefleisch
⑦ Nitrit
⑧ Diabetikeressen
⑨ Vegetarisch
⑩ Schutzatmosphäre