

Speiseplan für Kindergarten Mittagsbetreuung 1.7.2024-19.7.2024

	1.7-5.7	8.7-12.7	15.7-19.7
Montag 	Serviettenknödel G,M,E 6 ChampignonrahmsosseM6Sel bunter Salat 6J Steckerleis M	Nudelsuppe 6 G M E Sel mit Erbsen+ Karottenwürfel6,M QuarkbällchenG,E,M Frische Erdbeeren	Tomatensuppe6 G M Sel Reis Milchreis M Kirschkompott 
Dienstag	Knusprige Hähnchentaler G,6,E Kartoffelecken 6,J,M Tzatziki Joghurt M	Spätzle & Sosse 6 E M Sel Gelb-Oranges Karottengemüse 6 M Naturjoghurt M Getreideknusper G	Seelachsfilet gebraten 6 F Sel Gemüserahmsosse M Sel 6 Kartoffelpüree M Joghurt M
Mittwoch	Schmetterlingsnudeln G,M Bolognesesosse6 SEL Parmesan M Obst	Wildlachs gebraten 6 ,F,G Rahmspinat 6 ,M Dampfkartoffeln Steckerleis M 	Schinkennudeln& Ei 1,2,6,G,E Blattsalat 6 J Hausdressing 6 J Obstkorb
Donnerstag	Schweineschnitzel6,G,E Kartoffelsalat 6,Sel Kohlrabistifte Bauernfrüchtequark M	Zucchini-suppeM6Sel KräutercroutonsG6 ApfelrohrnudelGEM VanillesosseM	Rindergulasch mit Wurzelgemüse 6 hausgemachte Spätzle E M 6 G Grüner Salat 6J VanillepuddingM
Freitag 	Bunter Kartoffel-Marktgemüse- auflauf & Käse 6 E SEL M SchokoladenmuffinG,E,M	Schwäbische Kartoffelschupfnudeln G,E,M,6 Lauchrahm 6,M Sel Obst	Buchstaben- Gemüsewürfel suppe 6 G E Sel Kartoffelreiberdatschi 6 G E Apfelmus

Zusatzstoffe
Allergene

Zusatzstoffe:1 Rauch 4 Ascorbinsäure (Vitamin C) 2jodiertes Nitritpökelsalz 5 Glutamat (nur in Wurstwaren)3 Phosphat 6 jodiertes Speisesalz
 G = Glutenhaltiges Getreide E = Eier F = Fisch M = Milch N = Nüsse (Schalenfrüchte) Sel=Sellerie S=Sesam J=Senf

Es können in allen Produkten Spuren von allen Allergenen enthalten sein !

Lieferanten:

Mehl: Bennomühle Friedberg/Milch: Berchtesgadener Land/Fleisch: Schwäbisch Hällisches Schweinefleisch&Rindfleisch Metzgerei Eberl/Eier: Holzmüller
 Grunersthofen Scherer Schmiechen/Brot&Gebäck: Bäckerei Drexler Jesenwang/GemüseSalatObst: Kupfer Bergkirchen/Kartoffeln: Gruber Esting

Unser Philosophie: Regional & Saisonal

