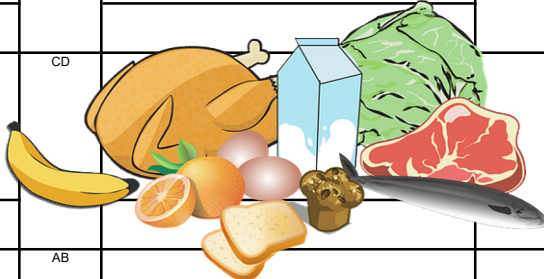
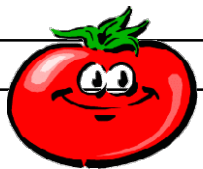





Kinderspeisenplan

39	in der Woche vom 21.09. - 25.09.2020	
	Essen I	Alternative
Mo	Gabelspaghetti mit Galagemüse und Tomatenfrischkäsesoße <small>AD</small>	
	Apfel	
Di	Schweinegulasch mit Rotkraut und Knödel <small>A</small>	
Mi	Griechischer Eintopf mit Kritharaki-Nudeln und Balkangemüse, Vollkorntoast <small>AD1</small>	
	Schokojoghurt	
Do	Gebr. Fischfilet mit Kartoffeln, Kaisergemüse und Sahnesoße <small>CD</small>	
Fr	Verlorene Eier mit Tomatensoße und Reis <small>AB</small>	
	Kekse	

40	in der Woche vom 28.09. - 02.10.2020	
	Essen I	Alternative
Mo	Eierragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln dazu Möhrensalat <small>AB</small>	
Di	Geflügelgeschnetzeltes mit Reis und Sommergemüse <small>A</small>	
Mi	Milchgrieß mit heißen Kirschen <small>AD</small>	
Do	Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut <small>D 2 3 4 10</small>	
Fr	Weißkohl-Kartoffel-Möhreneintopf mit Vollkorntoast <small>AD</small>	
	Fruchtgrütze mit Vanillesoße	

Bei Süßspeisen bieten wir als herzhaftes Ausweichessen einen gesunden Eintopf an. Bitte melden Sie dies mindestens einen Tag im Voraus an. Vielen Dank. Änderungen vorbehalten!



Wenn keine Zusatzstoffe oder Allergene angegeben sind, ist das Essen frei von diesen.

Gesunde, abwechslungsreiche und vollwertige Kost nach den Richtlinien der Deutschen Gesellschaft für Ernährung

Zusätze/ Allergene

1 Farbstoff, 2 Konservierungsmittel, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 8 Phosphat, 9 Süßungsmittel

A Gluten-Weizenmehl, B Ei, C Fisch, D Milch, E Nüsse, F Sellerie, G Senf, H Sesam

