

Speiseplan Kinderneest Küche



April 2025

Montag	31.03.	Ratatouille 10 mit BIO Gb. zu Reis und Fetakäse 6, Apfelschnee 6
Dienstag	01.04	Kartoffeln mit Paprikaschmand 6;11, warmer Schokopudding 6
Mittwoch	02.04.	Tortellini 6;8/W zu Schinkensahnesoße G;2;6;8/W mit BIO Gb. Karottensalat, Obst
Donnerstag	03.04.	Grießbrei 6;8/D mit BIO Dinkelvollkorn Grieß, Aprikosen, Erbsencremesuppe 6;8/W;10 mit BIO Gb.
Freitag	04.04.	Hackbällchen in Rahmsoße G;6;7;8/W;10;11 mit BIO Gb. zu Reis, Salat, Obst
Montag	07.04.	BIO Spaghetti 8/W mit Basilikumcreme 6, Tomatensalat, warmer Apfelpudding
Dienstag	08.04.	Vegetarisches Pilzgeschnetzeltes 6;8/W;10;12 mit BIO Gb. mit Klößen, rote Beete Salat, Obst
Mittwoch	09.04.	Würstchengulasch in Tomatensoße G;2a;5 zu Zöpflinudeln 8/W Salat, Wassereis (kommt Montag 07.04.)
Donnerstag	10.04.	Gemüse Eintopf 10 mit BIO Gb. und Baguette 8/W; Zitronenquark 6
Freitag	11.04.	Fischnuggets 7;8/W;11 zu heller Gemüsesoße 6;8/W;10 mit BIO Gb. und Reis, Obst
Montag	14.04.	Betreuung geschlossen
Dienstag	15.04.	Betreuung geschlossen
Mittwoch	16.04.	Betreuung geschlossen
Donnerstag	17.04.	Betreuung geschlossen
Freitag	18.04.	Karfreitag
Montag	21.04.	Ostermontag
Dienstag	22.04.	Sahnelinsen 6;10 mit BIO Gb. zu Spätzle 7;8/W und Obstmus
Mittwoch	23.04.	Geflügelfrikadellen G;7;8/W;10;11 zu Kartoffelbrei 6, Finger Möhrchen 10 mit BIO Gb. , Obst
Donnerstag	24.04.	Kaiserschmarrn 6;7;8/W mit Apfelmark, Strandsüppchen 7;8/W;10 mit BIO Gb.
Freitag	25.04.	Frühlingsrollen 8/W;10;11 zu BIO Couscous 8/W;10 mit BIO Gb. und süß-saurer Soße 8/W;12, Salat 6, Obst
Montag	28.04.	BIO Gabelspaghetti 8/W mit Tomatensoße, Chinakohlsalat, Obst
Dienstag	29.04.	Fischfrikadellen 8/W mit Kartoffeln und Spinat 6;8/W;10 mit BIO Gb. , Eis 1;6;12
Mittwoch	30.04.	Rindergeschnetzeltes R;6;8/W;10 mit BIO Gb. zu Reis, Salat, Obst
Donnerstag	01.05.	Tag der Arbeit
Freitag	02.05.	Erbsensuppe 10 mit BIO Gb. und Rindswürstchen R;5, Brot 8/W/8/R, Schokoquark 6

Enthält: 1= „Farbstoff“ 2= „Konservierungsstoff“ 2*= Antioxidationsmittel 2a= mit Nitritpökelsalz 3= „gewachst“
 3* =geschwefelt 4= „Süßungsmittel“ 5 = „Phosphat“ 6= „Milch und Laktose“ 6 -= „laktosefreie Milch“ 7= „Ei“
 8/W= „Gluten/Weizen“ 8/R= „Gluten/Roggen“ 8/H= „Gluten/Hafer“ 8/G = Gluten/Gerste 8/D= „Gluten/Dinkel“
 9= „Schalenfrüchte“ (Mandel-Hasel-Wal-Cashew-Peca-Para-Macadamia-nuss, Pistazie) 10= „Sellerie“
 11=„Senf“12= „Soja“ 14=Sesam 15=Lupine G = „Geflügel“ R = „Rind“ mit **BIO Gb.** = mit **BIO** Gemüsebrühe

Achtung: trotz größter Sorgfalt lässt es sich nicht ausschließen, dass vereinzelt in Hühnerfleisch kleine Knochen,
 in Fisch Gräten und bei Steinobst Kerne oder kleine Stücke von Kernen enthalten sind!