

Speiseplan Kinderneest Küche



März 2023

Änderungen vorbehalten

Montag	27.02.	BIO Spaghetti 8/W mit Tomatensoße, Reibekäse, Maissalat, Obst
Dienstag	28.02.	Thailändisches Hähnchencurry mit Gemüse 6, dazu BIO Couscous mit BIO Gb. 8/W;10, Birnenjoghurt 6
Mittwoch	01.03.	Kartoffeln mit Radieschenschmand 6, heißer Schokopudding 6
Donnerstag	02.03.	Ratatouillesoße mit BIO Gb. 10 zu Reis und Fetakäse 6, Stracciatellajoghurt 6
Freitag	03.03.	Krautgrünkernsoße mit BIO Gb. 6; 8/D;10 mit Kartoffeln, Obst
Montag	06.03.	Züricher Geschnetzeltes mit BIO Gb. 6;6;8/W;10 zu Nudeln 8/W, Mandarinenjoghurt 6
Dienstag	07.03.	Pfannkuchen 6;7;8/W mit Apfelmus, Buchstabensuppe mit BIO Gb. 8/W;10
Mittwoch	08.03.	Geflügelfrikadelle 7;8/W;10;11 mit Kartoffeln und Paprikacremesoße mit BIO Gb. 6;8/W;10, Obst
Donnerstag	09.03.	Rote Linsensuppe 10 mit BIO Gb. mit Baguette 8/W, Schwarzwälder Quark 6
Freitag	10.03.	Fischfiguren 8/W MSC zertifiziert mit Gemüsereis und Dillsoße mit BIO Gb. 6;8/W;10;11, Obst
Montag	13.03.	Gedrehte Bandnudeln 8/W mit Käsesoße 6;8/W, Karottensalat, Kretajoghurt 6
Dienstag	14.03.	Kartoffeln (350g) mit Rahmspinat mit BIO Gb. 6;8/W;10, Heidelbeerquark 6
Mittwoch	15.03.	BIO Spiralen 8/W mit Bolognesesoße mit BIO Gb. R; 8/W;10, Gurkensalat, Obst
Donnerstag	16.03.	Erbsensuppe mit BIO Gb. 10 mit Brot 8/W;8/R, rote Grütze mit Vanillesoße 6
Freitag	17.03.	Schnitzel 6;8/W mit Kartoffeln und grüner Soße 6;8/W;11, Obst
Montag	20.03.	Tortellini 6;8/W mit Schinkensahnesoße mit BIO Gb. 6;2;6;8/W;10, Salat, Obst
Dienstag	21.03.	Grießbrei 6;8/W mit Kirschen, Karottencremesuppe mit BIO Gb. 8/W;10
Mittwoch	22.03.	Gulasch mit BIO Gb. R;10 mit Klößen, rote-Beete-Salat, Schokotellajoghurt 6
Donnerstag	23.03.	Veggie-Bällchen 12 mit Reis und süß-saurer Soße mit Asiagemüse 8/W;11;12, Obst
Freitag	24.03.	Brokkolisahnesoße mit BIO Gb. 6;8/W;10 mit Kartoffeln, Obstmus
Montag	27.03.	Zöpflie 8/W mit Zucchini grünkernsoße mit BIO Gb. 6;8/W;10, Reibekäse 6, Aprikosenjoghurt 6
Dienstag	28.03.	Hackbällchen 6;7;8/W;11 mit Reis und Rahmsoße mit BIO Gb. 6;8/W;10, Obst
Mittwoch	29.03.	Kartoffeln (350g), Kräuterquark 6;11, Rohkost, heiße Fruchtgrütze
Donnerstag	30.03.	BIO Spiralen 8/W zu Linsenhackfleischbolognese mit BIO Gb. R;6;10, Gurkensalat, Obst
Freitag	31.03.	Backfisch 8/W MSC zertifiziert mit Kartoffeln, helle Gemüsesoße mit BIO Gb. 6;8/W;10, Eis 1;6;12

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