

# Speiseplan Kindernest Küche



November 2023

Änderungen vorbehalten

<b>Montag</b>	30.10	Radiatornudeln 7;8/W mit Gemüselinsensoße 10 mit <b>BIO</b> Gb und Fetakäse 6, Obst
<b>Dienstag</b>	31.10	Kartoffeln mit Krauthackfleischsoße R;6:10 mit <b>BIO</b> Gb, Bananenjoghurt 6
<b>Mittwoch</b>	01.11	Frühlingsrolle 8/W;10:11 zu süß-saurer Soße mit Asia Gemüse 8/W;12, <b>BIO</b> Couscous 8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb, Obst
<b>Donnerstag</b>	02.11	Kartoffelgratin mit Sesamkruste 6, rote Beete Salat, Schokoquark 6
<b>Freitag</b>	03.11	Tortellini 6;8/W mit Schinkensahnesoße G;2;6;8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb, Salat, Birnenjoghurt 6
<b>Montag</b>	06.11	Gnocchisuppe 6;8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb mit Baguette 8/W, Zitronenquark 6
<b>Dienstag</b>	07.11	Dönerfleisch G;2* mit Gemüsereis und Tzatziki 6, Obst
<b>Mittwoch</b>	08.11	Germknödel 6;7;8/W mit Vanillesoße 6, Kürbiscremesuppe 6;8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb
<b>Donnerstag</b>	09.11	Rinderfrikadellen 7;8/W mit Kartoffelbrei 6, Karotten-Erbsegemüse 10 mit <b>BIO</b> Gb, Obst
<b>Freitag</b>	10.11	<b>BIO</b> Spaghetti 8/W mit Tomatensoße, Bohnensalat, Kirschjoghurt 6
<b>Montag</b>	13.11	Bunte Nudeln 8/W mit Zucchini-Sahnesoße 6:10 mit <b>BIO</b> Gb, Aprikosenjoghurt 6
<b>Dienstag</b>	14.11	Thailändisches Hähnchencurry mit Asia Gemüse G;6 zu Reis, roter Wackelpudding mit Vanillesoße 6
<b>Mittwoch</b>	15.11	Kartoffeln mit Brokkolisahnesoße 6;8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb, Kretajoghurt 6
<b>Donnerstag</b>	16.11	Backfisch 8/W zu Dillreis, Kaisergemüse 10 mit <b>BIO</b> Gb, Obst
<b>Freitag</b>	17.11	Veggie Rahmgescnnetztes 6;8/W;10:12 mit <b>BIO</b> Gb mit <b>BIO</b> Spiralen 8/W, Gurkensalat, Obst
<b>Montag</b>	20.11	<b>BIO</b> Vollkorn Penne 8/W mit Käsesoße 6;8/W, Karottensalat, Schwarzwälderquark 6
<b>Dienstag</b>	21.11	Milchreis 6 mit Pflaumen, Kartoffelcremesuppe 6:10 mit <b>BIO</b> Gb
<b>Mittwoch</b>	22.11	Gemüseschnitzel 8/W zu Zwiebelsoße 8/W;10 mit <b>BIO</b> Gb, Reis und Obst
<b>Donnerstag</b>	23.11	Kartoffeln mit Radieschenschmand 6, warmer Apfelpudding
<b>Freitag</b>	24.11	Erbsensuppe 10 mit <b>BIO</b> Gb mit Geflügelwürstchen 2q;5 (kalt), Brot 8/W;8/R, Orangenjoghurt 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 in Steinobst Kerne oder kleine Stücke von Kernen enthalten sind!