

# Speiseplan Kinderneest Küche



November 2024

Montag	04.11.	BIO Spaghetti 8/W mit Linsenbolognese 6;10 mit BIO Gb., Kretajoghurt 6
Dienstag	05.11.	Kartoffeln mit Paprikaschmand 6;11, warmer Apfelpudding
Mittwoch	06.11.	Backfisch MSC 8/W mit Gemüsereis und Dillsoße 6;8/W;10;11 mit BIO Gb, Obst
Donnerstag	07.11.	Hähnchenrahmgulasch 6;6;8/W;10 mit BIO Gb. mit Kartoffeln, Karottensalat, Obst
Freitag	08.11.	Tortellini 6;8/W mit Brokkoli in Sahnesoße 6;8/W;10 mit BIO Gb., Bananenjoghurt 6
Montag	11.11.	Vollkorn-/normale Nudeln gemischt 8/W zu Käsesoße 6;8/W, Bohnensalat, Apfelschnee 6
Dienstag	12.11.	Gnocchisuppe 6;8/W;10 mit BIO Gb, dazu frisches Baguette 8/W, roter Wackelpudding mit Vanillesoße 6
Mittwoch	13.11.	Hähnchennuggets 6;5;8/W;10 mit BIO Gb mit Basmatireis und süß-saurer Soße 8/W;12, Maissalat, Obst
Donnerstag	14.11.	Grießbrei 6;8/D mit BIO Dinkelvollkorn Grieß, Mandarinenkompott, Backerbsensuppe 10 mit BIO Gb (Backerbsen extra) 6;7;8/W
Freitag	15.11.	Krautgrünkernsoße 6;8/D;10 mit BIO Gb mit BIO Grünkern zu Kartoffeln, Salat, Obst
Montag	18.11.	Spätzle 7;8/W mit Sahnelinsen 6;10 mit BIO Gb, Aprikosenjoghurt 6
Dienstag	19.11.	Gulasch R;10 mit BIO Gb zu Klößen und Gurkensalat, Obst
Mittwoch	20.11.	Radiatorinudeln 7;8/W mit mediterraner Gemüsesoße, Fetakäse 6, Ahornjoghurt 6
Donnerstag	21.11.	Fischfiguren MSC 8/W;11 mit Reis zu Rosenkohl in Bechamelsoße 6;8/W;10 mit BIO Gb, Obst
Freitag	22.11.	Kartoffeln mit Erbsencreme 6;8/W;10 mit BIO Gb und Geflügelwiener (kalt) 6;2a;5 Birnenjoghurt 6
Montag	25.11.	Orientalisches Kichererbsenragout mit Reis, Zitronenquark 6
Dienstag	26.11.	Bunte Nudeln 8/W mit , Züricher Geschnetzeltes 6;6;8/W;10 mit BIO Gb Salat, Obst
Mittwoch	27.11.	Germknödel 6;7;8/W mit Vanillesoße 6, Gemüsecremesuppe 6;8/W;10
Donnerstag	28.11.	Hackbällchen 6;7;8/W;11 mit Kartoffelbrei 6 und Fingermöhrrchen, Obst
Freitag	29.11.	Ravioli in Tomatensoße 6;8/W, Chinakohlsalat, Obstmus mit Beeren

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!

1/3/4/6/9/10

DE-Öko-039