

Speiseplan Kinderneest Küche



Oktober 2024

Montag	30.09.	Mediterrane Gemüsesoße ¹⁰ mit BIO Gb; zu Reis und Fetakäse ⁶ , Kirschjoghurt ⁶
Dienstag	01.10.	Rinderrahmgeschnetzeltes ^{R:6;8/W:10} mit BIO Gb dazu Kartoffeln, Bohnensalat, Obst
Mittwoch	02.10.	Bunte Nudeln ^{8/W} mit Karotten-Käsesoße ^{6;8/W:10} mit BIO Gb; grüner Wackelpudding ¹ mit Vanillesoße ⁶
Donnerstag	03.10.	Tag der deutschen Einheit
Freitag	04.10.	Brückentag - geschlossen
Montag	07.10.	Vollkorn Nudeln ^{8/W} mit Tomatensoße, Maissalat, Schwarzwälderquark ⁶
Dienstag	08.10.	Kartoffelpuffer ^{7; 8/W} mit Apfelmark und Kürbiscremesuppe ^{6;8/W:10} mit BIO Gb
Mittwoch	09.10.	Hähnchenbrust in süß-saurer Soße mit Asiagemüse ^{6;8/W:12} , dazu BIO Couscous ^{8/W} ; Pflaumenjoghurt ⁶
Donnerstag	10.10.	Erbsensuppe ¹⁰ mit BIO Gb; mit Brot ^{8/W/8/R} rote Grütze mit Vanillesoße ⁶
Freitag	11.10.	Rinderfrikadelle ^{R:7;8/W} zu Kartoffelbrei ⁶ ; Kaisergemüse ¹⁰ mit BIO Gb, Obst
1. Woche Herbstferien		
Montag	14.10.	-----
Dienstag	15.10.	Ausflug
Mittwoch	16.10.	Kochen selbst
Donnerstag	17.10.	Gulasch ^{R: 10} mit BIO Gb zu Kartoffeln, rote Beete Salat ⁶ , Wassereis
Freitag	18.10.	Chickennuggets ^{G: 5; 8/W:10} mit Currysauce ^{6;8/W:10} mit BIO Gb und Reis, Salat, Obst
2. Woche Herbstferien		
Montag	21.10.	geschlossen
Dienstag	22.10.	geschlossen
Mittwoch	23.10.	geschlossen
Donnerstag	24.10.	geschlossen
Freitag	25.10.	geschlossen
Montag	28.10.	Badische Kartoffelsuppe ^{6:10} mit BIO Gb mit Rindswurst ^{R: 2a; 5} und Baguette ^{8/W;} , Straciatellajog. ⁶
Dienstag	29.10.	BIO Gabelspaghetti mit Rahmspinat ^{6;8/W:10} mit BIO Gb; Eis ^{1; 6; 12}
Mittwoch	30.10.	Milchreis ⁶ mit Pfirsichen und Buchstabensuppe ^{7;8W:10} mit BIO Gb
Donnerstag	31.10.	Gemüselinsensoße ¹⁰ mit BIO Gb zu Reis und Fetakäse ⁶ ; Bananenjoghurt ⁶
Freitag	01.11.	Hackbällchen ^{G: 6; 7;8 W: 11} mit Kartoffelbrei ⁶ , Karotten-Erbsengemüse ¹⁰ mit BIO Gb; Obst

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!