




Montag

 Geflügelfrikadelle_{A,C,J}
mit Reis,
Kräutersoße_G
und Rote Bete Salat₄

 Gemüsefrikadelle_A
mit Reis,
Kräutersoße_G
und Rote Bete Salat₄




Dienstag


 Kartoffelgratin_G
mit buntem Gemüse

Obst



Mittwoch


 Karottencremesuppe_G
mit Hackbällchen
und kleinem Brötchen_A


 Karottencremesuppe_G
mit kleinem Brötchen_A

Dessert




Donnerstag

 Nudel_A Bolognese_I
und Salat_J

 Nudel_A
vegane Bolognese_J
und Salat_J



Freitag

 Pfannkuchen_{A,C,G}
mit Apfelmus_{6*}



GUTEN APPETIT!

Wir kochen für Kinder, bevorzugt mit regionalen Produkten und verzichten grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern.

A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; C*=Eiweiß geklärt; F=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 6*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst