

Kindermenü



20.05. – 24.05.19	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	<i>(V) Perlgraupensuppe</i> A;G;I;J	<i>* Rinderbrühe mit Eierflocken</i> C;I;J	<i>(V) Kartoffel-Kräutersuppe</i> A;G;I;J	<i>* Rinderbrühe mit Kalbsbrät Klöschchen</i> G;I;J	<i>(V) Spargelcremesuppe</i> A;G;I;J
Kinder Menü	* Rindergulasch A;I;J mit 2 Semmelknödel A;C;G;I;J und Erbsen	* 4 Hähnchen-Cevapcici A;I;J mit Ketchupsoße A;E;F;I;J und buntem Nudelsalat A;C;I;J	* 1 Makrelenfrikadelle mit Möhren-Kerbelsoße A;C;D;G;I;J Salzkartoffeln und Zebrasalat	* Kartoffel-Hackfleischgratin (Rind) mit Käse überbacken A;C;G;I;J bunter Wiesensalat C;G;I;J	* 1 Hähnchensteak A;I;J mit Bratensoße A;I;J Karottengemüse und Hörnlenudeln A;C
Vegetarisches Menü	Karotten-Paprikagulasch mit 2 Semmelknödel A;C;G;I;J und Rote-Betesalat	„Chili sin Carne“ Tomaten, Bohnen, Mais, Paprika, Perlgraupen, Vollkornreis A;I;J;K	Spaghetti A;C mit Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G und Zebrasalat	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Zaziki A;C;G;H;I;J;K Pellkartoffeln bunter Wiesensalat C;G;I;J	Heißer Vanillemilchreis G mit Zimt-Zucker und Apfelmus
Bambini Menü „U3“	* Rindergulasch A;I;J mit 2 Semmelknödel A;C;G;I;J und Rote-Betesalat	* Putenschnitzel A;I;J mit Soße A;I;J Spätzle A;C und Karottengemüse	Spaghetti A;C mit Tomatensoße A;G;I;J Reibkäse G und gebratene Zucchini	Kartoffel-Hackfleischgratin mit Käse überbacken A;C;G;I;J mit Karottensalat	* 1 Hähnchensteak A;I;J mit Bratensoße A;I;J Karottengemüse und Hörnlenudeln A;C
Wochengericht:	<i>(V) Radiatori mit Paprika-Kirschtomatensauce, Reibkäse und Tagessalat</i> A;C;G;I;J				
Dessert	Kirschjoghurt G	Müsliriegel	Erdbeer-Joghurt-Milchshake G	Obst	Gurkenrohkost
Dessert „U3“					
Wissenswertes	<i>Die Perlgraupensuppe machen wir nach Omas Rezept, aus Roll-Gerste etwas Weizenmehl, Rapsöl, Milch, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, Lauch und Karotten</i>	<i>Den bunten Nudelsalat machen wir aus Hörnlenudeln, Paprika, Zucchini, Mais, Erbsen und mit Essig-Öldressing</i>	<i>Für unseren Zebrasalat schneiden wir Endivien, Eissalat, Chinakohlsalat und Radicchio in schöne Streifen</i>	<i>Den Wiesensalat mischen wir aus Eisbergsalat, Eichblatt grün und rot, Navita, frischen Spinat und Weißkrautstreifen</i>	<i>Der frische Spargel für unsere Tagessuppe kommt aus der Region rund um den Bodensee</i>

Allergene und Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: Aw = Weizen- Gluten; Ar = Roggen- Gluten; Ah = Hafer- Gluten; Ad = Dinkel- Gluten; Ag = Gerste- Gluten; B = Krebstiere; C = Eier und Eiererzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte; Hh = Haselnüsse; Hm = Mandeln; Hw = Walnüsse; Hc = Cashewkerne; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen; L = Schwefeldioxid und Sulfide; M = Lupinen; N = Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare; Austern); O = mit Konservierungsstoffe;
Fett & Kursiv= Menüempfehlung DGE