
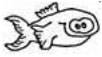






# Speiseplan



**KW 21**

**18. Mai 2020 bis 22. Mai 2020**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen:</b>	Klare Suppe mit Flädle (A1,C,N)	Zucchinicremesuppe (J,N)	Klare Suppe mit Graupen (A3,N)	Feiertag	Buchstabensuppe (A1,C,N)
<b>Regionales Fleischgericht</b>	<b>Bratwurstpfanne</b> mit Champignons auf Hörnchennudeln 	<b>Backfisch</b> mit Kartoffelecken und Joghurtremoulade 	<b>Zartes Geschnetzeltes</b> in Erdnuss-Zitronengrassauce dazu Reis 		<b>Spaghetti Bolognese</b> mit Rinderhack und geriebenem Käse 
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,J,N,2,3,1b	A1,C,J,2,3 aus nachhaltigem Fischfang	D,J,N		A1,N
<b>Vegetarisches Gemüse- oder Pastagericht:</b>	<b>Mediterranes Gemüse</b> an Tomatensauce auf Vollkornbulgur	<b>Risotto Primavera</b> mit weißem und grünem Spargel 	<b>Kartoffel-Kohlrabigratin</b> im Ofen gebacken		<b>Karotten-Hirsebratlinge</b> selbstgemacht auf Linsengemüse
		Alle Gerichte dieser Menülin  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006			
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	A1,N,21	J,N,21, Spargel regional, nicht Bio	J,N,21		A1,C,J,N,21
<b>Salat / Gemüse:</b>	<b>Siehe Ergänzungsspeiseplan</b>				
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>					
<b>Desserts:</b>	Kefirdessert Maracuja	Obst	Joghurt mit Waldfrüchten		Himbeer Quarkspeise
<b>Allergene / Zusatzstoffe</b>	J		J		J

Alle Gerichte mit dem Bio - Siegel  sind zu 100% aus ökologisch erzeugtem Anbau, nach EU Öko-Verordnung 834/2007. ÖKO-Kontroll-Codenummer: DE-ÖKO-006

Die Liste der Zusatzstoffe hängt im Ausgabebereich aus.  
Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.

Ihre Kontaktadresse: [info@kinderleicht-geniessen.de](mailto:info@kinderleicht-geniessen.de)

Änderungen vorbehalten.  
Alle Gerichte solange der Vorrat reicht.