



Vollwert-Catering für Kinder

KW: 27	Menü 1 / Vollwert	Menü 2 / Vegetarisch	Menü 3 / Kleinkind	Dessert/Kuchen	Rohkost/Salate
Mo, 4. Jul 16	Vollkorn – Spirelli mit fruchtiger Gemüse – Bolognese und geriebenem Käse	Vollkorn- Spirelli mit Tomaten – Frischkäsesoße	Muschelnudeln mit Tomaten – Frischkäsesoße	Mandarinenquark	Karotten-Apfelsalat
	1,3,8,R	1,3,10	1, 3, 10	8,24	/
Di, 5. Jul 16	Hähnchenschenkel vom Grill dazu Kresse-Kartoffeln und Fingermöhrrchen	„Karls Kartoffelgemüse Pfanne“(Kartoffeln , Paprika, Zucchini,Tomaten, Mais)	Hähnchenfleisch mit Kartoffel - Karottenstamp und Bratensoße	Schokoladen-Sahne- Pudding	verschiedene Blattsalate mit Joghurt dressing
	1,7,8,G	1,7,8	1, 7, 8, G	8	8
Mi, 6. Jul 16	Spargelcremesüppchen mit Knoblauch-Croutons und hausgebackenem Kürbiskernbrot	Brokolicremesüppchen mit Knoblauch-Croutons und hausgebackenem Kürbiskernbrot	Brokolicremesüppchen dazu Vollkorn – Weißbrot	Frischer Obstsalat	Gurkensticks mit Avocado - Dip
	1,6,8,9	1,6,8,9	1, 6, 8	/	/
Do, 7. Jul 16	In Maismehl gebratenes Lachsfilet an Zitronen – Dillsoße, Süßkartoffelstampf und Buttererbsen	Remy`s Ratatouille mit einer Wildreismischung	Lachsgeschnetzeltes mit Zitronen-Dillsoße, einer Wildreismischung und Buttererbsen	Hausgebackener Apfelkuchen	Kleine Salatbar zum selber machen
	4,8	1,10	4, 8	1,3,8,	8,11
Fr, 8. Jul 16	Indisches Gemüsecurry mit roten Linsen und Kokosmilch, dazu Bulgur	Milchreis mit heißen Kirschen oder Apfelmus	Milchreis mit Apfelmus	frische Erdbeeren mit Joghurt	Waldorfsalat (Sellerie, Mandarinen, Walnüsse , Mayonnaise)
	1,5,6,10	8	8	8	1,3,8,9,10

Alle aufgeführten Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe nach der Lebensmittel-Informationsverordnung (EU) Nr.1169/2011, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, und daraus hergestellten Erzeugnisse, finden Sie in der Auflistung, die Ihnen seit „Datum“ vorliegt.

Unser Betrieb kocht nach den Regeln der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.)

Bestellschluss: DATUM“, „UHRZEIT“