



MENÜPLAN

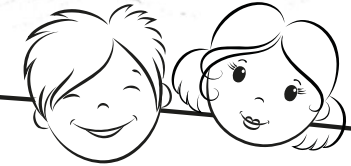


Essen wie zu Hause

KW 25 20.06. - 24.06.2022

Kinder

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vorspeise	Rindersuppe (L) mit Teigreis (A/C)	Kräuterrahmsuppe (G/L/O)	Klare Gemüsesuppe (L) mit Sternchen (A/C)	Stracciatella Joghurt (G/O)	Hühnersuppe (L) mit Kräuter Schöberl (A/C)
Hauptspeise	Tomaten-Knödel (A/C/G) mit Toskana Gemüse, Parmesan (G) und Salat	Fischstäbchen (A/C/D/G) mit Sauce Tartar (C/G/M) und Salzkartoffel (G) und Salat (-)	Chili con Carne (Rind) (L) mit Reis () und Salat	Hühnerbrust (-) mit Natursauce (L/O), Petersilkkartoffel (G) und Salat	Gebratene Karottenlaibchen (A/C/G) mit mediterranem Gemüse (G) und Sauerrahmdip (G)



Alternative - Hauptspeise

Montag - Freitag

Grillwürstl

(Pute) (G) mit Natursauce (L/O),
Kartoffelpüree (G) und Salat ()

Mohnnudeln

mit Apfelmus (A/C/G)

Info zur neuen Alternativ-Hauptspeise:

Für eine ordnungsgemäße Speise-Regeneration auf unseren Kochsystemen müssen die Mehrweg-Behälter ausreichend befüllt sein. Es kann daher nicht zwischen Speiseplan-Hauptspeise und Alternativ-Hauptspeise gemischt werden, sondern **Ihre Pädagogin** entscheidet sich für ein Gericht pro Lieferstelle.

Ihr mama-bringt's Team

Allergene Stoffe

A Gluten
B Krebstiere

C Ei
D Fisch

E Erdnuss
F Soja

G Milch
H Nüsse

L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Sulfite

P Lupinen
R Weichtiere

Die Auszeichnung der Allergene bezieht sich nicht auf den Salat.

mama-bringt's wünscht guten Appetit!

Vegetarische Gerichte - grüne Farbe