

Speiseplan vom 16. April bis 4. Mai 2018

| Woche | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|----------------|--|--|---|---|---|
| 16.-20.4.2018 | Gemüsereis mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst <i>(W,M)</i> | Jägerschnitzel mit Kartoffeln, Möhren und Erbsen, Obst <i>(W,E,M,4,7)</i> | Kartoffeln mit Kräuterquark, Salat <i>(M)</i> | Pizza, Trinkjoghurt <i>(W,M)</i> | Möhreneintopf, Fruchtjoghurt <i>(M,X)</i> |
| 23.-27.4.2018 | Gulasch mit Nudeln, Obst <i>(W,E,M,X)</i> | Spinat mit Rührei und Kartoffeln, Obst <i>(W,E,M)</i> | Gemüse-Gräupchen-eintopf mit Brot, Vanillequark <i>(W,R,G,M)</i> | bunte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Joghurdipp, Obst <i>(M)</i> | Fenchel-Fischtopf mit Reis, Obst <i>(W,F,M)</i> |
| 30.4.-4.5.2018 | Brückentag | Feiertag | Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst <i>(W,E,M)</i> | bunter Salat, Buchteln mit Vanillesoße <i>(W,E,M)</i> | Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Obst <i>(M,4,7)</i> |

Montessori-Kinderhaus "Huckepack"
Küchenleiterin: Silke Krems
silke.krems@kinderhaus-huckepack.de

Allergene:

glutenhaltiges Getreide:

W- Weizen

R- Roggen

G- Gerste

H- Hafer

D- Dinkel

E- Eier

F- Fisch

M- Milchprodukte

X- Sellerie

Y- Senf

Z- Soja

(nicht verwendet werden: Schalenfrüchte, Krebstiere, Erdnüsse, Sesam, Lupine, Schwefeldioxid, Weichtiere)

Zusatzstoffe:

1-mit Farbstoffen

2-mit Konservierungsstoffen

3-mit Antioxidationsmittel

4-mit Geschmacksverstärker

5-geschwefelt

6-gewachst

7-mit Phosphat

8-mit Süßungsmittel