

Menüplan



22.05. - 26.05.2023
Woche 21

KLEINKINDERGRUPPE

	Smile Menü 1	Allergene	Smile Menü 2	Allergene	Smile Menü 3	Allergene
MO	Vegetarischer Kichererbseneintopf mit Vollkorn Couscous Schokopudding	- A G	Vegetarischer Kichererbseneintopf mit Vollkorn Couscous Schokopudding	- A G	Vegetarischer Kichererbseneintopf mit Vollkorn Couscous Schokopudding	- A G
DI	Broccolicremesuppe BIO-Topfenknödel gebröselte Beerenröster	A,G A,C,G -	Broccolicremesuppe BIO-Topfenknödel gebröselte Beerenröster	A,G A,C,G -	Broccolicremesuppe BIO-Topfenknödel gebröselte Beerenröster	A,G A,C,G -
MI	BIO-Farfalle mit Putencarbonarasauce Fruchtmus	A A,C,G -	BIO-Farfalle mit Putencarbonarasauce Fruchtmus	A A,C,G -	BIO-Farfalle mit Frühlingsauce vegetarisch Fruchtmus	A A,G -
DO	Klare Hühnerbouillon mit BIO-Sternchen Erdäpfel-Frischkäseleibchen * Mediterrane Gemüsepfanne	- A A,G A	Klare Hühnerbouillon mit BIO-Sternchen Erdäpfel-Frischkäseleibchen * Mediterrane Gemüsepfanne	- A A,G A	Gemüsebouillon mit BIO-Sternchen Erdäpfel-Frischkäseleibchen * Mediterrane Gemüsepfanne	L,O A A,G A
FR	Gemüseentropfsuppe Fleischleibchen gemischt in Saft mit BIO-Reis dazu Sport-Mix Salat *	A,C,L A,C,M - -	Gemüseentropfsuppe Fleischleibchen in Saft vom Rind mit BIO-Reis dazu Sport-Mix Salat *	A,C,L A,C - -	Gemüseentropfsuppe Gemüseleibchen mit BIO-Reis dazu Sport-Mix Salat *	A,C,L A,C,G - -

WAHLMENÜ 1
Gemüsebouillon mit BIO-Teigmuscheln Fischfilet natur mit Paradeis-Käsekruste mit duftendem Jasminreis

L,O
A
A,D,G

WAHLMENÜ 2
Erdäpfelgulasch vegetarisch
Tipp: Mit Gebäck servieren!
Weichsel-Holundermus

A
-
-

WAHLMENÜ 1
Gemüsebouillon mit BIO-Teigmuscheln Fischfilet natur mit Paradeis-Käsekruste mit duftendem Jasminreis

L,O
A
A,D,G

WAHLMENÜ 2
Erdäpfelgulasch vegetarisch
Tipp: Mit Gebäck servieren!
Weichsel-Holundermus

A
-
-

WAHLMENÜ 1
Gemüsebouillon mit BIO-Teigmuscheln Fischfilet natur mit Paradeis-Käsekruste mit duftendem Jasminreis

L,O
A
A,D,G



Das gesamte BIO-Sortiment wird durch die Austria-BIO-Garantie AT-BIO-301 geprüft.

* Lieferinformation für die Küche

Menüplanänderung, Druck- und Satzfehler vorbehalten!

Allergenkennzeichnung lt. Codex-Empfehlung: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss,

F - Soja, G - Milch und Lactose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfid, P - Lupine, R - Weichtiere

L003