

Kinderspeiseplan 8. - 11. KW vom 22.02. - 18.03.16



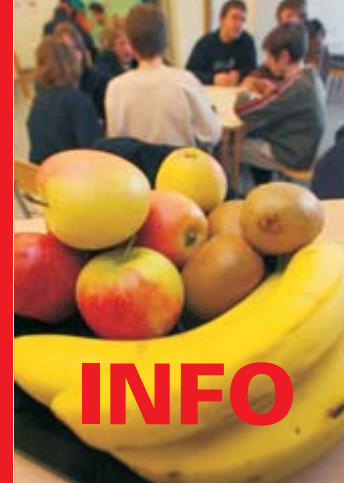
8. KW	Essen 1		Essen 2		Essen 3	
Mo. 22.02.	Kartoffelsuppe mit Würstchen dazu Obst 2,3,4,8,C,J,B	kcal F g Ng Eg	Germknödel mit Vanillesoße dazu Obst F,I		Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 8,C,I,F;G	
Di. 23.02.	Chicken Wings mit Soße und Texas -Reis dazu Rohkost I	kcal F g Ng Eg	Kräuterquark mit Salzkartoffeln dazu Rohkost I,3		Möhreneintopf mit Würstchen dazu Rohkost 2,3,4,8,C,J,B	
Mi. 24.02.	Salatplatte mit Möhren, Ei, Tomate, Gurke, Dressing G,I,F	kcal F g Ng Eg	Brühnudeln mit Gemüse und Petersilie dazu Brot (A) und Rohkost F,C		Königsberger Klopse in Kapernsoße und Salzkartoffeln, Rohkost 8,I,F,L	
Do. 25.02.	Quarkauflauf mit Kirschen I,G	kcal F g Ng Eg	Buntes Eierragout mit Möhrchen und Salzkartoffeln dazu Biomilch G,I,F		Jägerschnitzel (pan. Jagdwurst), Mischgemüse, Salzkartoffeln, Biomilch 3,4,8,J,F,I,G	
Fr. 26.02.	Farfalle (Nudeln) mit Tomatensoße dazu Joghurt F,I	kcal F g Ng Eg	Blumenkohschnitzel, Kräutersoße, Salzkartoffeln dazu Joghurt F,G,I		Würzfleisch mit Erbsen und Salzkartoffeln dazu Joghurt 3,8 ,F,I	

9. KW	Essen 1		Essen 2		Essen 3	
Mo. 29.02.	Nudelpfanne mit Zucchini, Paprika und Käsesoße, Biomilch I,F,G,1,2	kcal F g Ng Eg	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Apfelmus 3		Bulette mit Rotkohl und Salzkartoffeln dazu Biomilch 8,G,F,C	
Di. 01.03.	Spätzle mit Käse -Eiersoße dazu Pudding 1,2,B,E,F,G,J,I	kcal F g Ng Eg	Gemüseintopf mit Kartoffeln dazu Pudding C,I		Schweinebraten, Kaisergemüse, Kartoffelpüree dazu Pudding 8,I,F,B,E,G,J	
Mi. 02.03.	Mediterrane Pfanne mit Hähnchen und Bio- Reis dazu Obst I,F	kcal F g Ng Eg	Grünebohneintopf mit Kartoffeln und Sahne dazu Obst 1,I,C		Bratwurst mit Bayr. Kraut und Salzkartoffeln dazu Obst 3,4,8,J,B,C	
Do. 03.03.	Wurstgulasch mit Nudeln dazu Rohkost 2,3,4,8,F,I,J	kcal F g Ng Eg	Hefeklöße mit Mischobst dazu Rohkost 3,F		Backfisch (Kaltgericht) mit Joghurtremoulade und Kartoffelsalat, Beilage 1,2,I,H	
Fr. 04.03.	Fischstäbchen mit Dillssoße und Kartoffelbrei dazu Rote Beetesalat 1,2,I,F	kcal F g Ng Eg	Vollkornnudelpfanne mit Gemüse und Käsesoße ,Rote Beetesalat 1,2,F,I		Hühnerfrikassee mit Reis dazu Rote Beetesalat F,I	

10. KW	Essen 1		Essen 2		Essen 3	
Mo. 07.03.	Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnerfleisch dazu Biomilch, I,F	kcal F g Ng Eg	Schokoladensuppe dazu Brötchen dazu Obst B,E,F,G,J		Putenragout mit Erbsen und Kartoffelpüree dazu Biomilch	
Di. 08.03.	Salatplatte mit Schinken, Mais, Tomate, Käse dazu Dressing 1,2,3,4,8 I	kcal F g Ng Eg	Gemüsepfanne (Erbsen, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl) mit holl. Soße und Kartoffeln, Pudding		Bulette mit Blumenkohl und Salzkartoffeln dazu Pudding B,E, 8,G,F,C,I	
Mi. 09.03.	Weißer Bohneneintopf mit Würstchenscheiben dazu Obst 3,4,8,C,J,B,L	kcal F g Ng Eg	Spaghettieintopf mit Tomatensoße dazu Obst I,F		Königsberger Klopse mit Karotten, Salzkart., Obst 8,G,F	
Do. 10.03.	Salatplatte mit Hähnchen, Manarine dazu Dressing 1,2,3,I	kcal F g Ng Eg	Rahmspinat mit Rührei und Kartoffeln dazu Rohkost I		Jägerschnitzel (pan. Jagdwurst), Tomatensoße, Nudeln, Rohkost 3,4,8,I,J,G,F	
Fr. 11.03.	Asiatischer Fischgulasch mit Reis dazu Joghurt H,I,F	kcal F g Ng Eg	Bunte Kartoffelsuppe mit Kräutern dazu Joghurt I,C		Rinder/Gemüsegulasch mit Vollkornnudeln dazu Joghurt F,I,C	

11. KW	Essen 1		Essen 2		Essen 3	
Mo. 14.03.	Möhreneintopf mit Würstchenscheiben dazu Biomilch 3,4,8,J,B,I	kcal F g Ng Eg	Eierfrikassee mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln dazu Biomilch F,I		Tilapiafilet in Petersiliensoße und Salzkartoffeln dazu Biomilch H,F,I	
Di. 15.03.	Salatplatte mit Kasslerstreifen, Mais, Gurke dazu Dressing 3,4,8,I	kcal F g Ng Eg	Milchreis mit heißen Früchten I,		Bratwurst mit Mischgemüse und Salzkartoffeln, Apfelmus 3,4,8,C,B,J,F	
Mi. 16.03.	Gnocchi mit Broccolissoße dazu Obst F,I	kcal F g Ng Eg	Linseneintopf mit Suppengrün und Kartoffeln dazu Obst L,C,I		Kräuterhacksteak mit Gemüse und Salzkartoffeln dazu Obst 8,G,F	
Do. 17.03.	Fischklößchen mit Dillssoße, Gemüse und Kartoffeln dazu Dessert H,F,I,C	kcal F g Ng Eg	Hoppel Poppel (Bratkartoffeln mit Ei) dazu Rohkostsalat G		Nuggets (Kaltgericht) mit fruchtigem Nudelsalat dazu Dessert 1,2,F	
Fr. 18.03.	Erbseneintopf mit Würstchen 2,3,4,8 C,J,B	kcal F g Ng Eg	Gemüseschnitzel mit Sahnesoße, Salzkartoffeln dazu Pudding 1,B,E,F,G,J,I		Spaghetti "Carbonara" (Sahne/Schinkensoße) dazu Pudding 3,4,8 B,E,F,G,J,I	

Menü-Express
 Am Markt 1
 14656 Brieselang
 Tel.: 033232 - 23 12 12
 Fax: 033232 - 23 12 23
 bestellung@menue-express.com



INFO

- Inhaltsstoffe:**
 (1) mit Farbstoff
 (2) mit Konservierungsmitteln
 (3) mit Antioxydationsmitteln
 (4) mit Geschmacksverstärker
 (5) gewachst
 (6) mit Phosphat
 (7) Süßstoff
Zutaten:
 (8) Schweinefleisch
Allergene:
 (B) Schalenfrüchte
 (C) Sellerie
 (D) Erdnüsse
 (E) Soja
 (F) glutenhaltiges Getreide
 (G) Eier
 (H) Fisch
 (I) Milch
 (J) Senf
 (K) Senfsamen
 (L) Lupinen/Lupinerzeugn.
 (M) Krebstiere
 (N) Weichtiere/Weichtiererz.
 (O) Schwefeloxid/Sulfite

Nährstoffangaben:
 (beziehen sich auf Portionen für 7-9-jährige Kinder)
 Energiewert (kcal)
 F=Fett (g)
 K=Kohlenhydrate (g)
 E=Eiweiß (g)



8. KW 22.02. - 26.02.16	9. KW 29.02. - 04.03.16	10. KW 07.03. - 11.03.16	11. KW 14.03. - 18.03.16
Essen 1 2 3	Essen 1 2 3	Essen 1 2 3	Essen 1 2 3
Mo	Mo	Mo	Mo
Di	Di	Di	Di
Mi	Mi	Mi	Mi
Do	Do	Do	Do
Fr	Fr	Fr	Fr

Abgabe bitte bis zum 29.01.

Schule/Kindergarten _____
 Kunden-Nummer _____
 Name _____