



Hort am Lindenturm

Kindermittagessen

Februar 17



01. Mittwoch: Putenbraten an Preiselbeersauce^{3,12,14,AW,G,I} & Spätzle^{15,AW,C}, danach Obst
02. Donnerstag: Cevapcici (Geflügel)^{12,14,15,AW,C,G,J} an Tomatensoße^{14,AW,G} & Ebly^{AW}, Fruchtejoghurt^{3,14,G}
03. Freitag: Geb. Fischfilet^{AW,D}  mit Kartoffeln^{14,G}, Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J} & Salat^{3,14,AW,AG,G,J}
06. Montag: Rahmgeschnetzeltes (Pute)^{14,AW,G} mit Reis, danach Fruchtejoghurt^{14,G}
07. Dienstag: Italienische Pasta^{AW} an Tomaten-Basilikum-Soße^{14,AW,G}, danach Obst
08. Mittwoch: Bayerischer Leberkäse^{2,3} an Kohlrabi-Rahm-Gemüse^{14,AW,G} dazu Kartoffeln^{14,G}
09. Donnerstag: Hähnchencrossies^{AW} mit hausgem. Kartoffelpüree^{14,G}, danach Gurkensalat^{3,14,AW,AG,G,J}
10. Freitag: Winterlicher Linseneintopf^{14,AW,G,I} mit Schwarzbrot^{AR}, danach Grießpudding^{14,AW,G}
13. Montag: Kartoffelsüppchen^{14,AW,G,I}, Quarkkälchen (ohne Rosinen)^{14,AW,G} mit Apfelmus³
14. Dienstag: Wienerwürstchen (Pute)^{2,3,12,14,G,I,J} mit Kartoffelpüree^{14,G}, danach Gurkensalat^{3,14,AW,AG,G,J}
15. Mittwoch: Hähnchenbrustfilet an Champignon-Rahm (püriert)^{14,G} & Nudeln^{AW}, Fruchtejoghurt^{14,G}
16. Donnerstag: Deftiger Schweinebraten^{14,AW,G,I} mit Kartoffelklöße^{2,5,AW,L}, danach Salat^{3,14,AW,AG,G,J}
17. Freitag: Lasagne "Bolognese"^{(Rind) 1,12,14,15,AW,C,G}, danach Obst
20. Montag: Mediterranes Ratatouille-Gemüse^{14,G} mit Spätzle^{15,AW,C}, danach Pudding^{1,14,G}
21. Dienstag: Schinkennudeln (Pute)^{2,3,12,AW} an Tomaten-Rahm-Soße^{14,AW,G} danach Obst
22. Mittwoch: Fränkische Bratwürste³ mit hausgem. Kartoffelpüree^{14,G}, danach Gurkensalat^{3,14,AW,AG,G,J}
23. Donnerstag: Bunter Hühnertopf^{14,AW,G} mit Reis, danach leckere Faschingskrapfen^{12,14,15,AW,C,G}
24. Freitag: Geb. Fischfiguren^{AW,D}  mit Kartoffeln^{14,G}, Remoulade^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J} danach Salat^{3,14,AW,AG,G,J}
27. Montag: kein Essen!
28. Dienstag: kein Essen!

Winterferien 27.02.2016 - 03.03.2017

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen, L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere

