






Speiseplan Kindergarten/Schulen






1. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Möhrenchencremesuppe ^{a1,g}	Rahmsuppe vom Kalbfleisch ^{a1,g}	Hühnerkraftbrühe mit Muschelnudeln ^{a1,c}	Creemesuppe von weißem Spargel ^{a1,g}	Rinderkraftbrühe mit Kräuterklößchen ^{a1,c}
Hauptgericht 1	Allgäuer Kässpätzchen ^{a1,c,g} mit Röstzwiebeln und gemischter Salat ^{10,g,k}	Seelachsfiletstreifen ^{a1,d,k} mit Reis und Paprikagemüse	Cordon-Bleu von der Pute ^{2,3,a1,g} buntes Möhregemüse ^{a1,c,g,i,k} und Petersilienkartoffeln	Reiberdatschi mit Apfelmus	Kartoffeleintopf mit Gemüsewürfel ^{9,i} und Rinderwurstädle ^{2,3i4,i,k}
Hauptgericht 2	Zucchini mit Gemüsefüllung ^{9,2} auf Tomaten-Basilikumsauce ^{a1,g} dazu Nudeln ^{a1} 	American Pancake ^{a1,c,g} mit Zimt-Zucker und Apfelmus 	Nudeln ^{a1} , mit Tomaten-Pestosauce ^{a1,g,h4} und Blattsalat ^{10,g,k} 	Gemüsecurry ^{a1,g,i,k} mit Reis 	Vanille-Sahne Grießbrei ^{a1,g} mit Fruchtcocktail 
Nachspeise	Erdbeerfruchtjoghurt ⁹	Obst	Schokoladenpudding ⁹	Obst	Obst

ZUSATZSTOFFE: mit Farbstoff 1 | mit Konservierungsstoff 2 | mit Nitritpökelsalz 3 | mit Antioxidationsmittel 4 | mit Geschmacksverstärker 5 | geschwefelt 6 | geschwärzt 7 | gewachst 8 | mit Phosphat 9 | mit Süßungsmittel 10 | enthält eine Phenylalaninquelle 11 | mit Milcheiweiß 12 | koffeinhaltig 13 | chininhaltig 14 | mit Taurin 15

ALLERGENE: Weizen a1 | Roggen a2 | Gerste a3 | Hafer a4 | Dinkel a5 | Kamut a6 | Krebstiere b | Eier c | Fisch d | Erdnüsse e | Sojabohnen f | Milch g | Mandeln h1 | Haselnüsse h2 | Walnüsse h3 | Cashewnüsse h4 | Pecanüsse h5 | Paranüsse h6 | Pistazien h7 | Macadamia- oder Queenslandnüsse h8 | Sellerie i | Senf k | Sesamsamen l | Schwefeldioxid m | Lupine n | Weichtiere o

„Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“

Speiseplan Kindergarten/Schulen

3. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Zucchini-Cremesuppe ^{a1,g}	Hühnerkraftbrühe mit Reis und feinen Erbsen	Cremesuppe vom Gemüse der Saison ^{a1,g,i,k}	Kräuterklößchen ^{a1,c} in der Gemüseboullion ^{i,k}	Herzhafte, fruchtige Tomatencremesuppe ^{a1,i}
Hauptgericht 1	Falafelbällchen ^{a1} mit Kräuterrahmsauce ^{a1,g} , und Nudeln ^{a1}	Gebackenes Seelachsfilet ^{a1,d,k} Kräuter Joghurt-Quark ^{10,g} , Kartoffeln	Chilli Con Carne ^{a1,i} mit Reis	Gebackenes Geflügelschnitzel ^{a1,g} mit Kartoffelrösti und Joghurt-Kräuterdip ^{9,10}	Wurstgulasch ^{2,3,4,9,a1,i,k} von der Pute dazu Wedges ¹ und Blattsalat ^{10,g,k}
Hauptgericht 2	Krautspatzen ^{a1,c,k} mit Blattsalat ^{10,g,k} 	Pfannkuchen ^{a1,c,g} mit Nuss-Nougat Creme ^{h1,h2,h7,g} oder Marmelade ⁴ 	Herzhafter Eintopf mit frischem Gemüse ⁱ und Kräutern dazu Brotscheibe 	gebackener Apfelstrudel ^{a1} mit Vanillesauce ^{1,g} 	Gefüllte Paprika ^{a1,c,f,i,k} mit Tomatenragout ^{a1} und Reis 
Nachspeise	Obst	Kirschfruchtjoghurt ⁹	Kleiner Rührkuchen ^{a1,c,f,12,g,h}	Obst	Pfirsichkompott

ZUSATZSTOFFE: mit Farbstoff 1 | mit Konservierungsstoff 2 | mit Nitritpökelsalz 3 | mit Antioxidationsmittel 4 | mit Geschmacksverstärker 5 | geschwefelt 6 | geschwärzt 7 | gewachst 8 | mit Phosphat 9 | mit Süßungsmittel 10 | enthält eine Phenylalaninquelle 11 | mit Milcheiweiß 12 | koffeinhaltig 13 | chininhaltig 14 | mit Taurin 15

ALLERGENE: Weizen a1 | Roggen a2 | Gerste a3 | Hafer a4 | Dinkel a5 | Kamut a6 | Krebstiere b | Eier c | Fisch d | Erdnüsse e | Sojabohnen f | Milch g | Mandeln h1 | Haselnüsse h2 | Walnüsse h3 | Cashewnüsse h4 | Pecanüsse h5 | Paranüsse h6 | Pistazien h7 | Macadamia- oder Queenslandnüsse h8 | Sellerie i | Senf k | Sesamsamen l | Schwefeldioxid m | Lupine n | Weichtiere o






„Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“



DE-ÖKO-006

Speiseplan Kindergarten/Schulen

msa
menü. service. allgäu

6. Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rinderfleischbouillon mit Leberspätzle ^{a1,c} (Schwein)	Möhrencremesuppe ^{a1,g}	Hühnerbrühe mit Muschelnudeln ^{a1,c}	Basilikum-Sahnesuppe ^{a1,g}	Gemüsebrühe mit vegetarischen Klößchen ^{a1,c}
Hauptgericht 1	Puten Paprika-Rahmragout ^{a1,g} und Kräuterreis	Nudelsalat ^{1,a1,c,k} mit Wiener von der Pute ^{2,3,4,i,k}	Chicken Nuggets ^{9,a1,i,g} mit Dip ^{1,c,k} dazu Kartoffelspalten	Paniertes Schnitzel von der Pute ^{a1,c,g} mit Bratensauce ^{a1} , dazu Erbsen-Karottengemüse und Kartoffelsalat ^{10,g,k}	Schwäbischer-Spätzleeintopf ^{4,a1,c} mit Hühnerfleisch, Gemüse ⁱ
Hauptgericht 2	Kaiserschmarrn ^{a1,c,g,h1} mit Apfelmus 	Kichererbseneintopf mit Gemüse ⁱ 	Spaghetti ^{a1} mit mediterraner Frischkäsesauce ^{a1,i,g} Mozzarella ⁹ und Blattsalat ^{10,g,k} 	Eieromelette ^{c,g} natur mit Rahmspinat ^{a1,g} und Kartoffelpüree ⁹ 	Zweierlei Gnocchi von Süßkartoffeln ^{a1,c} Gemüsecurry-Tomatensauce ^{a1,g,i,k} und Parmesan ⁹ 
Nachspeise	Schokoladenpudding ⁹	Obst	Naturjoghurt mit Sauerkirschen ⁹	Obst	Fruchtcocktail

ZUSATZSTOFFE: mit Farbstoff 1 | mit Konservierungsstoff 2 | mit Nitritpökelsalz 3 | mit Antioxidationsmittel 4 | mit Geschmacksverstärker 5 | geschwefelt 6 | geschwärzt 7 | gewachst 8 | mit Phosphat 9 | mit Süßungsmittel 10 | enthält eine Phenylalaninquelle 11 | mit Milcheiweiß 12 | koffeinhaltig 13 | chininhaltig 14 | mit Taurin 15

ALLERGENE: Weizen a1 | Roggen a2 | Gerste a3 | Hafer a4 | Dinkel a5 | Kamut a6 | Krebstiere b | Eier c | Fisch d | Erdnüsse e | Sojabohnen f | Milch g | Mandeln h1 | Haselnüsse h2 | Walnüsse h3 | Cashewnüsse h4 | Pecanüsse h5 | Paranüsse h6 | Pistazien h7 | Macadamia- oder Queenslandnüsse h8 | Sellerie i | Senf k | Sesamsamen l | Schwefeldioxid m | Lupine n | Weichtiere o

„Trotz gewissenhafter Arbeitsweise unserer Mitarbeiter möchten wir sie jedoch darauf hinweisen, dass in unserem Betrieb eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen werden kann.“