

# Speiseplan für Kids

Woche

17. Sep

bis

20. Sep

## Montag

Thüringer Bratwurst (Schwein) mit brauner Sauce

Salzkartoffeln

Vichykarottenmix

Frisch Obst

## Dienstag

Gabelspaghetti

Tomatensauce

Blattsalat und Joghurtsauce

Donuts

## Mittwoch

Hähnchengyros mit Gurkenquark

Gebr. Kartoffeln

0

Naturjoghurt

## Donnerstag

Pizza Margarita

0

Eisbergsalat mit Dressing

Obst

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker  
5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig  
10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaminquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin  
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen

# Speisenplan für Kids

Woche

24. Sep

bis

27. Sep

## Montag

Gebratener Fleischkäse (2,3,4,7) (Schweinefl.)

Kartoffelpüree

Blumenkohl in Rahm

Frisch Obst

## Dienstag

Geflügelbrühe mit Einlage

Milchreis mit Zucker u. Zimt

gebundene Schattenmorellen

## Mittwoch

Gebratenes Putenschnitzel

Hausgemachten Eierknöpfe

Feine Erbsen in Rahm

Stracciatella Creme

## Donnerstag

Fischlis mit Zitronensauce

Frischen Butterkartoffeln

Blattsalat

Fürst Pückler Eisbecher

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker  
5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig  
10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaminquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin  
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen

# Speiseplan für Kids

Woche

01. Okt

bis

04. Okt

## Montag

Rührei mit Spinat

0

Salzkartoffeln

Obst

## Dienstag

Ravioli

Tomatensauce

Frischer Blattsalat mit Schmand

Kuchen

## Mittwoch

Hähnchen Cordon bleu mit Käsesauce

Eierspätzle

Gurkensalat

Schokopudding mit Sahne

## Donnerstag

Hackbraten v. Schwein mit Bratensauce

Kartoffelpüree

Blumenkohl Natur

Erdbeerquarkspeise

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker  
5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig  
10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaminquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin  
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen

# Speisenplan für Kids

Woche

08. Okt

bis

11. Okt

## Montag

Putenoberkeulengulasch

Spätzle

Eisbergsalat

Frisch Obst

## Dienstag

Broccolicremesuppe

Kaiserschmarren

mit warmer Vanillesauce

0

## Mittwoch

Fischstäbchen mit Kräuter-Senfsauce

Salzkartoffeln

Blattsalat mit Dressing

Brownis

## Donnerstag

Gyrospizza mit Tatziki (Geflügel)

0

0

Götterspeise mit Vanillesauce

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker  
5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig  
10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaminquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin  
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen

# Speiseplan für Kids

Woche

15. Okt

bis

18. Okt

## Montag

Chicken Mc Nuggets (Geflügel Sauce)

Gebr. Kartoffeln

Blumenkohl - Karottengemüse

Frisch Obst

## Dienstag

Farfalle (Nudeln)

mit Tomatensauce

Eisbergsalat

Eisbecher

## Mittwoch

Hausmacher Fleischkäse (Schweinefleisch) Bratensauce

Salzkartoffeln

Romanesco Gemüse

Fruchtjoghurt

## Donnerstag

Rinderkleingulasch

Spirelli Nudeln

Blattsalat mit Dressing

Frischobst

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker  
5. Schwefeldioxid, 6. Schwärzungsmittel, 7. Phosphat, 8. Milcheiweiß, 9. Koffeinhaltig  
10. Chininhaltig, 11. Süßungsmittel, 12. Phenylalaminquelle, 13. Gewachst, 14. Taurin  
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen

# Speiseplan für Kids

Woche

22. Okt

bis

25. Okt

## Montag

Nudeln mit Hackfleischsauce (Schweinefleisch)

0

Eisbergsalat

Frisch Obst

## Dienstag

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (Schwein)

0

Brötchen

Apfelmus

0

## Mittwoch

Geschnetzelte Hähnchenbrust in Rahmsauce

Erbsen

Reis

Mandarinenquarkspeise

## Donnerstag

Fischfrikadelle mit

Dillrahmsauce

Frischen Butterkartoffeln

Apfel Karottensalat

Fürst Pückler Eisbecher

1. Farbstoff
2. Konservierungsstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid
6. Schwärzungsmittel
7. Phosphat
8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig
10. Chininhaltig
11. Süßungsmittel
12. Phenylalaminquelle
13. Gewachst
14. Taurin
15. Nitritpökelsalz

Wir bitten um Beachtung der Liste zur Kenntlichmachung von Allergenen

Änderungen Vorbehalten

Lieferant: Catering der Stiftung Beiserhaus Knüllwald - Rengshausen