

Kinder-Cater : Speiseplan "November/Dezember 2021" (15.11. bis 03.12.2021) **Bestehteni!**

Das ist der "Rote Faden":
Unsere Empfehlung für einen ausgewogeneren Speiseplan.



KW 46 : 15. - 19. November

MONTAG

- 0 Veg. Gyros-Reis-Platte
- Gyros-Reis-Platte 0 mit Tzatziki
- Gemüse-Dino mit Kartoffeln und Broccoli-Sauce
- Obst/Äpfel **Quark**

DINNSTAG

- 0 Veg. Bohnenlopf
- Bohnenmuppe mit Kindfleisch 0 Volkornbrot o. Brotchen
- (Vollkorn-) Nudeln mit weißer Basilikum-Sauce und Salat
- Obst/Schoko **Pudding**

MITTWOCH

- 0 Valais-Frikassée
- Geschneitztes 0 in Paprikasauce und (Vollkorn-) Reis
- Reisen-Rossi "Käse-Pizza" (mit Tomate und Käse 00 überbacken)
- Obst/ **Gebäck**

DONNERSTAG

- 0 Paniertes Valais-Schnitzel
- Schweinschnitzel 0 mit Kartoffeln und Rahm-Wirsing
- Nudelaufauf "al Formo" 00
- Obst/Bircher-Musli- **Joghurt**

FRITAG

- 0 Veg. Currywurst
- Currywurst 00 mit Meeres- und Gurkensalat
- Pizza Margherita 00 mit Gurkensalat
- Obst/ **Milchreis**

Dessert

Menü A (Fleischgericht)

Menü B (Vegetarisch)

KW 47 : 22. - 26. November

MONTAG

- 0 Gemüse-Nuggets
- Chicken-Nuggets 0 mit Reis und Süß-Sauer-Dip
- Kürbiscrème-Suppe 0 Volkornbrot oder Bräunchen
- Obst/Vanille **Pudding**

DINNSTAG

- 0 Gemüse-Schnitzel
- Lamm-Hacksteak 0 mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm
- Gnocchi mit Tomatensauce und Goudastreusel 00
- Obst/ **Milchreis**

MITTWOCH

- 0 Reisauflauf "Serbische Art"
- Griechischer 000 (Hartkäse) (mit Reissudeln)
- Soupschnitzel mit Kartoffeln und Erbsen-Möhren in Rahm
- Obst/Waldbeer- **Quark**

DONNERSTAG

- 0 Omelette
- Bockfisch mit Kartoffeln und hausgemachter Remoulade oder Salat
- Spinatnudel mit Krautertube und Salat
- Obst/ **Gebäck**

FRITAG

- 0 Paprika-Rahmsauce
- Paprika-Rahmsauce 0 mit (Vollkorn-) Nudeln
- Veg. Paella (Reisplatte)
- Obst/Pflirsich **Joghurt**

Dessert

Menü A (Fleischgericht)

Menü B (Vegetarisch)

KW 48 : 29. November - 3. Dezember

MONTAG

- 0 Veg. Gemüse-Bällchen
- Kärbuller 0 in Prestibee-Rohm-Sauce und (Vollkorn-) Nudeln
- Schnupfnudel-Gemüse-Platte
- Obst/ **Milchreis**

DINNSTAG

- 0 Valais-Frikassée
- Hühnerfrikasse (Erbsen und Spargel) 0 und (Vollkorn-) Reis
- "Gemüse-Dino" mit Püree und Salat
- Obst/Mandarin- **Joghurt**

MITTWOCH

- 0 Tomaten-Salbeisauce
- Cabetspagnoli o. Volkornnudeln mit Broccoli-Lachsauce 0
- Kartoffelgratin 00 mit Salat
- Obst/Grieh- **Pudding**

DONNERSTAG

- 0 Veg. Kloppse
- Kloppse "Königsberger Art" in Kapernsauce, Reis und Rote-Beete
- Nudel-Möhren-Platte
- Obst/Waldmeister- **Quark**

FRITAG

- 0 Sesam-Karotten-Stick
- Fisch-Frikadelle 00 mit Kartoffeln und Bohnenalat
- Tortellini mit Tomaten-Basilikum-Sauce und Salat
- Obst/ **Gebäck**

Dessert

Menü A (Fleischgericht)

Menü B (Vegetarisch)

Was bedeuten die Piktogramme?



Das muss deklariert sein:

- 0 enthält Natrium-Salz
- 00 mit Farbstoff z.B. Beta-Carotin
- 000 enthält Antioxidationsmittel

Dies ist nur ein Überichtsplan!

Die Speisepläne sind eine Orientierungshilfe. In den Speiseplänen sind nur die Hauptbestandteile angegeben. Die genaue Zusammensetzung der Gerichte ist in den Speiseplänen (inklusive der Allergenen-Liste) selbst zu entnehmen.

Das sollten Sie zudem wissen:

- Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker!
- Unser Käse ist handgemachter Gouda (max. 45% Fett)
- Wir bevorzugen betriebl. Milchprodukte (Quark, Joghurt, Pudding)
- Zum Süßen verwenden wir Zucker
- Wir verwenden Rapuzzi, jedesmal Speisesatz und Porzellan-Becken