

Kinder-Cater: Speiseplan "September/Oktober 2021" (20.9. bis 08.10.2021)

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



Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

KW 38: 20. - 24. September

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
(V) Veg. Frühlingsrolle Frühlingsrolle mit (Vollkorn-) Reis und Asia-Soße Veg. Pasta-Tomaten-Pfanne Obst/Erdbeer-Quark	(V) Omelette Filet "Bordelaise" (V) mit Kartoffeln und Spinat Veg. Schupfnudel-Gemüse-Pfanne (mit Möhren und Tomaten) Obst/Bananen-Joghurt	(V) Valess-Frikassee Hühnerfrikassee (V) (mit Erbsen und Spargel) und (Vollkorn-) Reis Veg. Erbsensuppe mit Vollkornbrot oder Brötchen Obst/Limetten-Buttermilchdessert	(V) Canneloni-Con-Spinat (V) (V) Überbackene (V) Canneloni-Con-Carne (V) und Salat Gemüse-Bagel mit Kartoffel-Stampf und Broccoli (natur/in Rahm) Obst/Milchreis	(V) Gemüse-Cordon-Bleu (V) (V) Hähnchenbrust Piccata Milanese (V) m. (Vollkorn-) Pasta u. Tomatencreme Mediterraner Reisauflauf mit Hirtenkäse und Salat Obst/Gebäck
				Menü A (Fleischgericht) Menü B (Vegetarisch) Dessert

KW 39: 27. September - 1. Oktober

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
(V) Kürbis-Steckrüben-Frikadelle Frikadelle (V) mit Kartoffeln und Rotkohl (Vollkorn-) Pasta mit Linsenbolognese Obst/Milchreis	(V) Veg. Gyros-Reis-Pfanne Döner-Reis-Pfanne (V) mit Tzatziki oder Salat Überbackener (V) Gnocchi-Tomaten-Auflauf und Salat Obst/Schoko-Pudding	(V) Gemüse-Schnitzel Kasseler (V) (V) mit Kartoffeln und Sauerkraut Arabische Linsensuppe mit Vollkornbrot oder Brötchen Obst/Obstsalat	(V) Gemüse-Nuggets Kibbeling (V) mit Kartoffeln und Knoblauch-Dip (Vollkorn-) Pasta mit Käse-Spinat-Soße und Salat Obst/Aprikosen-Joghurt	(V) Nudelaufauf m. veg. Bolognese Spirelli-Hackfleisch-Auflauf (V) (V) (V) Spinat-Karotten-Rösti mit Kartoffeln und Kohlrabi in Rahm Obst/Ki-Ba-Quark
				Menü A (Fleischgericht) Menü B (Vegetarisch) Dessert

KW 40: 04. - 08. Oktober

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
(V) Quinoa-Frikadelle Geflügelfleisch-Rolle (V) mit Spätzle und Rahmsoße Kartoffel-Broccoli-Auflauf (V) (V) oder Kartoffelgratin Obst/Vanille-Pudding	(V) Veg. gebundene Gemüsesuppe Pichelsteiner Eintopf (V) und Vollkornbrot oder Brötchen (Vollkorn-) Pasta mit vegetarischer Bolognese Obst/Waldbeeren-Quark	(V) Penne-Kohlrabi-Pfanne Penne-Hähnchen-Kohlrabi-Pfanne (V) Gemüse-Tasche mit Kartoffel-Möhren-Mix Obst/Gebäck	(V) Valess-Geschnetzeltes Geschnetzeltes (V) - Züricher Art mit (Vollkorn-) Reis Gnocchis mit Tomaten-Creme-Soße und Salat Obst/Heidelbeer-Buttermilchdessert	(V) Soja-Schnitzel Hoki-Filet (V) mit Kartoffelpüree und Broccoli Überbackener (V) Riesen-Rösti mit Gemüse oder Apfelsmus Obst/Milchreis
				Menü A (Fleischgericht) Menü B (Vegetarisch) Dessert

Was bedeuten die Piktogramme?



(V) "Vegetarier Tuning": Sie können für die Vegetarier nur die Fleischkomponente austauschen.

Das muss deklariert sein:

- (V) enthält Nitrit-Salz
- (V) mit Farbstoff z.B. Beta-Carotin
- (V) enthält Antioxidationsmittel

Dies ist nur ein Übersichtsplan!

Detaillierte und aktuelle Infos zu den Inhaltsstoffen erhalten Sie über unser Online-Bestell-System. Hier können Sie Ihren konfigurierten Speiseplan (inklusive der Allergen-Liste) selbst erstellen und ausdrucken!

Das sollten Sie zudem wissen:

- Wir verwenden ausschließlich Produkte ohne Geschmacksverstärker!
- Unser Käse ist handelsüblicher Gouda (max. 45% Fett)
- Wir bevorzugen fettarme Milchprodukte (Quark, Joghurt, Pudding)
- Zum Süßen verarbeiten wir Zucker
- Wir verwenden Rapsöl, jodiertes Speisesalz und Parboiled-Reis