

Kinderkarte

Speisenkarte für die Woche vom: 16.04.18 – 20.04.18

	Menü I	Menü II
Montag Bananen	Hühnerfrikassee mit Spargel, Karotten, Erbsen und frischen Champignons in Rahm(A,F) dazu Reis	Bunter Gemüseeintopf mit Karotten, Erbsen, Kürbis, Blumenkohl, Eierstich und Brötchen dazu(A,I)
Dienstag Vanillequark	Hackbraten(A,I,K) mit Rahmsauce(A,F), dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln	Couscouspfanne(A) mit Ratatouillegemüse
Mittwoch Schoko- pudding	Rindergoulasch mit Paprika, Zwiebeln und Champignons(A,F) dazu Nudeln(A)	Kartoffelecken "Wedges" mit gebratenen Pilzen und Paprika, dazu Kräuter-Dip (F,K)
Donnerstag Eis	Piccata von der Putenbrust(A,F,I,K) mit Bandnudeln(A) und Tomatensoße(A)	Bandnudeln(A) mit Tomatensoße(A) und Gurkensalat(D)
Freitag Fruchtjoghurt	Gebackenes Seelachsfilet(A,F,I) mit Rahmspinat(A,F) und Kartoffeln	Rahmspinat(A,F) mit Kartoffeln und Rührei(F,I)

Dessert im Durchschnitt: 70 kcal 3g F 13g KH

**Guten Appetit wünscht Ihr Exclusiv Catering GmbH
Küchenteam**

Allergene: glutenhaltige Getreideprodukte (A); Fisch (B); Krebstiere (C); Schwefeldioxid und Sulfite (D); Sellerie (E); Milch und Laktose (F); Sesamsamen (G); Nüsse (H); Eier (I); Lupinen (J); Senf (K); Soja (L); Weichtiere (M); Erdnüsse (N)

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1); Konservierungsstoffe (2); Antioxidationsmittel (3); Nitritpökelsalz und Nitrit (4); Geschmacksverstärker (5); geschwefelt (6); geschwärzt (7); gewachst (8); Süßungsmittel (9); Phenylalanin (10); Phosphat (11); koffeinhaltig (12)