

## Kinderkarte

**Speisenkarte für die Woche vom: 10.12.-14.12.2018**

	Menü I	Menü II
<b>Montag</b> <i>Obst</i>	<b>Bunter Gemüseeintopf mit Gartengemüse (E), Kartoffeln, Kräutern, Fleischbällchen und einem Brötchen (A)</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf mit Gartengemüse (E), Kartoffeln, Kräutern und einem Brötchen (A)</b>
<b>Dienstag</b> <i>Quarkspeise</i>	<b>Köttbullen (A,K,I) mit Kartoffelbrei (A,F), Bratensauce (A) und Gemüse</b>	<b>Nudelauflauf (A,I,F) mit Gemüse und mit Käse (F) überbacken</b>
<b>Mittwoch</b> <i>Obst</i>	<b>Frische Kartoffelpuffer (A,I) und Apfelmus (3)</b>	<b>Frische Kartoffelpuffer (A,I) und Apfelmus (3)</b>
<b>Donnerstag</b> <i>Eis</i>	<b>Geflügelbratwurst (F,K,E) mit Apfelrotkohl (9,D), Kartoffeln und Bratensauce (A)</b>	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,F,I) mit Kartoffeln und Kräutersauce (A,F)</b>
<b>Freitag</b> <i>Puddingspeise</i>	<b>Gebratenes Seelachsfilet (A,B,F,E) mit buntem Gemüse und Kartoffel</b>	<b>Rigatoni(A) mit Erbsen-Käsesahnesoße (A,F)</b>

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)