


Speiseplan Dezember 2021

Kiga Christkönig


KW 48

- 01. Mittwoch: Bunter Hackfleisch-Kartoffel-Eintopf (Rind) 14,G,I, danach Obst
- 02. Donnerstag: Süßer Grießbrei 14,AW,G mit kaltem Apfel-Zimt-Kompott, danach Salat 3,14,G,J,L
- 03. Freitag: Gelbe Rüben Suppe 14,G mit frischem Schwarzbrot AW,F, danach Pudding 1,14,G

KW 49

- 06. Montag: Mildes Gemüsecurry 3,14,G mit Langkornreis, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 07. Dienstag: Muschel-Nudeln AW mit sahniger Wildlachs-Soße  14,D,G, danach Salat 3,14,G,J,L
- 08. Mittwoch: Hähnchencrossies AW,AG, mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 09. Donnerstag: Deftiges Rindergulasch mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G
- 10. Freitag: Rahmspinat 14,G mit Salzkartoffeln 14,G und Kräuter-Rührei 14,15,C,G,I

KW 50

- 13. Montag: Vollkorn-Penne AW mit mediterraner Tomatensoße 14,G, danach Grieß-Pudding 3,14,AW,G
- 14. Dienstag: Geb.Seelachsfilet  14,AW,D,G mit Salzkartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
- 15. Mittwoch: Hausgemachte Semmeknödel 14,15,AW,C,G,F mit feiner Pilzrahmsoße (püriert) 14,G, danach Pflirsichwürfel
- 16. Donnerstag: Kürbis-Kartoffelsuppe 14,G, mit Backerbsen 14,15,AW,C,G, danach Pfannkuchenfluffies 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3
- 17. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) 1,12,14,15,AW,C,G dazu Salat 3,14,G,J,L

KW 51

- 20. Montag: Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen 14,G mit Langkornreis, danach Spekulatius-Quark-Dessert 14,AW,G
- 21. Dienstag: Saftiger Nudel-Gemüse-Auflauf 14,AW,G,I mit buntem Salat 3,14,G,J,L
- 22. Mittwoch: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 23. Donnerstag: Winterliche Gemüsesuppe 14,G,I, mit frischem Schwarzbrot AW,F, danach Pudding 1,14,G
- 24. Freitag:

KW 52

- 27. Montag:
- 28. Dienstag:
- 29. Mittwoch:
- 30. Donnerstag:
- 31. Freitag:

Betriebsurlaub

Weihnachtsferien von 24.12. - 07.01.22

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als

10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere