

# Speiseplan Februar 2022

## Kiga Christkönig

KW 5

- 01. Dienstag: Wienerwürstchen (Pute) J mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 02. Mittwoch: Cevapcici (Geflügel) 12,14,15,AW,C,G,J mit Tomatensoße 14,G, & Reis, danach Obst
- 03. Donnerstag: Gratiniertes Kartoffel-Gemüse-Auflauf 14,G,I, dazu Salat 3,14,G,J,L
- 04. Freitag: Karottensuppe 14,G, danach hausgemachter Kaiserschmarren (ohne Rosinen) 14,15,AW,C,G mit Apfelmus 3


KW 6

- 07. Montag: Vollkorn-Penne AW mit Parmesansoße 14,15,C,G, danach Grieß-Pudding 3,14,AW,G
- 08. Dienstag: Salzkartoffeln 14,G mit buntem Kräuterquark 14,G, danach Obst
- 09. Mittwoch: Feine Grießsuppe AW,I, danach Pfannkuchenfluffies 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
- 10. Donnerstag: Saftiger Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) 14,AW,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L
- 11. Freitag: Deftiges Rindergulasch mit böhmischen Knödeln 14,15,AW,C,G, danach Quarkbällchen 14,15,AW,C,G

KW 7

- 14. Montag: Hörnchen-Nudeln AW mit Bolognesesoße (Rind) 14,G, danach Früchte-Joghurt 14,G
- 15. Dienstag: Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) 12,14,G mit Kräuter-Quark 14,G, danach bunter Salat 3,14,G,J,L
- 16. Mittwoch: Feiner Milchreis 14,G mit fruchtigen Pfirsichwürfeln, danach Obst
- 17. Donnerstag: Hähnchencrossies AW,AG, mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 18. Freitag: Süßer Apfel-Quark-Auflauf 14,15,C,G, danach Obst

KW 8

- 21. Montag: Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) 14,15,AW,C,G mit Vanillesoße 14,G, danach Obst
- 22. Dienstag: Alaska-Seelachswürfel  D mit Bechamelsauce 14,G, & Kartoffeln 14,G danach Pudding 1,14,G
- 23. Mittwoch: Geflügelbällchen 12,15,AW,C,J mit Rahmsauce 14,G und Ebly AW, danach Joghurt mit Müsli 14,AW,AH,AG,HH,G
- 24. Donnerstag: Fränkische Bratwurst 2 mit hausgemachtem Kartoffelpüree 14,G, und Gurkensalat 3,14,G,J,L
- 25. Freitag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit buntem Salat 3,14,G,J,L

KW 9

- 28. Montag: **geschlossen**

Faschingsferien von 28.02. - 04.03.22

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