

Speiseplan Februar 2024

Hort am Lindenturm

KW 5

01. Donnerstag: Cappellini "Pomodoro e Basilico" ^{14,AW,C,G} mit Gemüseragout ^{14,G,I}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 02. Freitag: Kartoffelrösti ¹² mit buntem Möhren-Rahm-Gemüse ^{14,G}, danach Krapfen ^{14,15,AW,C,G}

KW 6

05. Montag: Mini-Fleischbällchen (Geflügel) ^{12,15,AW,C,J} in dunkler Rahmsoße ^{14,G} dazu Nudeln ^{AW}, Obst
 06. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle ^{14,15,AW,C,G} dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 07. Mittwoch: Leckerer Milchreis ^{14,G} mit Pfirsichwürfeln, danach Gemüse-Rohkost
 08. Donnerstag: Fränkische Bratwurst ² mit Salzkartoffeln ^{14,G} danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 09. Freitag: Gemüsebrühe ¹ mit Mini-Gemüse-Maultaschen ^{15,AW,C,I}, Apfel-Grieß-Pudding ^{3,14,AW,G}

KW 7

12. Montag: Italienische Pasta ^{AW} mit Lachs-Sahne-Soße ^{MSC} ^{14,D,G}, danach Früchtejoghurt ^{14,G}
 13. Dienstag: Paprika-Gulasch (Pute) ^{14,G} mit Böhmisches Knödeln ^{14,15,AW,C,G}, danach Krapfen ^{14,15,AW,C,G}
 14. Mittwoch: Kartoffeltaschen (Tomate-Mozzarella) ^{12,14,G} mit Paprika-Kräuter-Quark ^{14,G} & buntem Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 15. Donnerstag: Leckere Gnocchi ^{15,C} mit Kürbis-Frischkäse-Soße ^{14,G}, danach Obst
 16. Freitag: Hausgemachte Lasagne "Bolognese" (Rind) ^{1,12,14,15,AW,C,G}, dazu Salat ^{1,3,14,G,J,L}

KW 8

19. Montag: Italienische Pasta ^{AW} mit Tomaten-Möhren-Soße ^{14,G}, danach Obst
 20. Dienstag: Feiner Hühnertopf mit Möhrchen & Erbsen ^{14,G} dazu Reis, danach Pudding ^{1,14,G}
 21. Mittwoch: Sahniger Grießbrei ^{14,AW,G} mit warmen Kirschkompott, danach Obst
 22. Donnerstag: Ofenfrischer Schweinebraten ^{14,G,I} mit Kartoffelkloß ^{2,5,AW,L}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 23. Freitag: Fischfiguren ^{MSC} ^{AW,D} mit Kartoffeln ^{14,G} & Remoulade ^{1,2,9,14,15,AW,C,G,J}, Rohkost

KW 9

26. Montag: Gemüsesuppe ^{14,G,I}, danach süße Pfannkuchen ^{14,15,AW,C,G} mit Erdbeerkonfitüre
 27. Dienstag: Saftiger Nudel-Tomaten-Auflauf mit Mozzarella überbacken ^{14,AW,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 28. Mittwoch: Hähnchencrossies ^{AW,AG} mit hausgem. Kartoffelpüree ^{14,G}, danach Salat ^{1,3,14,G,J,L}
 29. Donnerstag: Italienische Pasta ^{AW} mit Bolognesesoße (Rind) ^{14,G}, danach Stracciatella-Quark ^{14,G}

Winterferien vom 12.02.2024 - 16.02.2024

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



DE-ÖKO-006

Die verwendeten Bio-Komponenten werden durch das Wort "BIO" - gekennzeichnet.