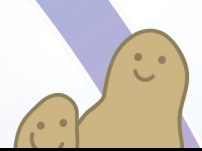
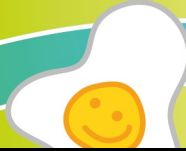


Speiseplan

21.10.2024 - 25.10.2024



KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Komponente 1	Kürbis-Sugo <small>fg g1</small>	Rinderrahmgeschnetzeltes <small>ja8 g g1 a1</small>	Chili sin carne mit Kidneybohnen und Mais <small>y f</small>	Pannfisch gebraten (aus Seelachsfilet) <small>da8 a1</small>	frische Blumenkohlcremesuppe <small>fg g1</small>
Komponente 1 Veggi Alternative		Sojarahmgeschnetzeltes <small>fyfa8 g g1 a1</small>			
Komponente 2	Kid's Pasta Dinos <small>cjfa8 a1</small>	Kartoffeln	parboiled Reis	Röstkartoffeln aus dem Backofen	hausgebackenes Dinkelbrot <small>va8 a4 a</small>
Komponente 3		frischer Rotkohl		Senfsauce <small>ja8 g g1 a1</small>	
Salat/Rohkost	Gurkenscheiben in Dill, Öl, Salz und Pfeffer	Blattsalat <small>va8</small> Joghurt dressing <small>fg g1</small>	Knabber Kohlrabi <small>va8</small> Paprikaquarkdip <small>fg g1</small>	Gurken-Dillsalat <small>j</small>	Knabber-Möhren <small>va8</small>
Nachtisch	Zitronenjoghurt <small>g</small>	Rote Grütze (Waldbeeren) <small>va8</small>	Birnenquark <small>fg g1</small>	Kiwi <small>va8</small>	Erdbeer-Tiramisu <small>jh1 h2 cjtfa8 g g1 a1</small>
Geburtstagskuchen (1 Portion reicht für 10 Kinder)	Zitronenkuchen mit Guss <small>jcfa8 g g1 a1</small>	Zitronenkuchen mit Guss <small>jcfa8 g g1 a1</small>	Zitronenkuchen mit Guss <small>jcfa8 g g1 a1</small>	Zitronenkuchen mit Guss <small>jcfa8 g g1 a1</small>	Zitronenkuchen mit Guss <small>jcfa8 g g1 a1</small>

Allergene Inhaltsstoffe

- a** Gluten
- a6** Dinkel/ Grünkern
- d** Fisch
- g1** Milcheiweiß
- j** Senf
- a1** Weizen
- a8** Hybridstämme (Gluten)
- f** Soja
- h1** Mandel
- t** Schalenfrucht
- a4** Hafer
- c** Eier
- g** Milch und Milchzeugnisse
- h2** Haselnuss
- y** Hülsenfrucht

Eigenschaften

- j** Laktose
- va8** Vegan
- va8** Vegetarisch



SterniPark

