



KW 3 Krippe

<p>Montag Geschnetzelte Hähnchenbrustfilet Zwiebelsauce (a) Karottengemüse Schwäbische Spätzle (d, g) Bananen</p>
<p>Dienstag Spinatknödel Tiroler Art (a, d, g) Schnittlauchsauce (a,*) Paprikarohkost Rote Grütze mit Vanillerahm (a,11)</p>
<p>Mittwoch Vollkornnudeln / Boccolini (d, g,*) Carbonara/ Tofu (a, g, h, k) Chinakohlsalat Winterliches Dressing Clementinen</p>
<p>Donnerstag Seelachs mit Ratatouille ((Zucchini, Aubergine, Paprika, Lauch) überbacken(a, d, g) Bulgur (d) Rote Beete Salat(11) Ananas Kokos Smoothie (11)</p>
<p>Freitag Geflügelcurrywurst Ketchupsauce (11) Kartoffelspalten/Wedges (*) Cole Slaw Salat (Karotten,Weißkraut,Joghurt, Ananas)(a, 11) Obstkorb (Clementine/Banane)</p>

DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Kindern
Wir verwenden bei unseren Dressings nur Balsamico Essig, Rapsöl und frische Kräuter
Bio Nummer: DE ÖKO 37
(die mit *gekennzeichneten Artikel sind aus Biologischem Anbau)



Änderungen unter Vorbehalt