

Speiseplan Hort KIBU vom 01.02.- 28.02.2018

Abgabedatum: 10.01.2018

Name: _____

Vorname: _____

Klasse: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.02. - 02.02.				o Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse und Butterreis, Quarkspeise 13,19,210,21 o mediteranes Pfannengemüse mit Schupfnudeln, Quarkspeise 13,19,21	o Brühreiseintopf mit Gemüse und Hühnchen, Puddingdessert 13,19,20,21 o Brokkoli im Backteig mit Salzkartoffeln und Sauce hollandaise, Puddingdessert 13,15,19,21
05.02. - 09.02.	o Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 2,13,15 o Kartoffelpfanne mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, Apfelmus 2,13,21	o Hörnchennudeln mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse, Obst 13,15,19,21 o Geflügelfrikadelle mit Kartoffelpüree und Bratensoße, Obst 13,19,21	o mini Grillfischfilet mit Salzkartoffeln und Spinatrahm, gemischter Salat 13,16,19,21 o Kartoffelgnocchi mit Blumenkohlröschen und Sahneseife, gemischter Salat 13,19,21	o Puten-Dinoschnitzel mit gebutterten Kartoffeln und Rahmgemüse, Fruchtjoghurt 13,19,21 o Salzkartoffeln mit Gurkenquark und Butter, Fruchtjoghurt 13,19,21	o vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffelstückchen und Kräutern, Schoko-Milch-Dessert 13,19,21 o Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse auf Kräuterreis, Schoko-Milch-Dessert 13,19,20,21
12.02. - 16.02.	o Quarkbärchen mit Zucker und Erdbeerkompott 2,13,15 o Kartoffel-Frischkäse-Taschen mit Tomaten-Sahne-Soße, Erdbeerkompott 2,13,19,21	o Gabelspaghetti "Bolognese" mit Reibekäse, Obst 5,13,19,21 o Brokkoli-Kartoffel-Auflauf mit Creme Fraiche und Käse gratiniert, Obst 13,19,21	o Alaska-Seelachs-Fischstixx mit Bio-Parboiled-Reis und Frischkäse-Rahm-Soße, Gurkensalat 13,15,16,19,20,21 o Spinat-Nudeln mit Sauerrahm und Reibekäse, Gurkensalat 13,15,19,21	o Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmerbsen, Quarkspeise 5,2,13,19,21 o vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Dip, Quarkspeise 13,19,21	o Nudeleintopf mit Gemüse und Hühnchen, Fruchtjoghurt 13,15,19,21 o Tortellini mit Käse-Spinat-Füllung in Tomaten-Sahne-Soße, Fruchtjoghurt 13,19,21
19.02. - 23.02.	o American Pancakes mit Zucker und Apfelmus 2,13,15 o Makkaroni-Auflauf "Bolognese" mit Käse Überbacken, Apfelmus S,2,13,15,19,21	o Makkaroni mit Käse-Kräuter-Soße, Reibekäse, 1 Apfel 13,15,19,21 o Kartoffel Gnocchi mit Hähnchenbruststreifen in Paprikarahmsoße, 1 Apfel 13,19,21	o Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmblumenkohl, Birnenkompott 13,16,19,21 o Mais-Lauch-Röstiecken mit Butterreis in Rahmsoße, Birnenkompott 13,19,20,21	o Rostbratwurst mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl, Möhrenrohkost S,13,21 o Kartoffel-Gemüse-Gratin in Bechamelsoße, Möhrenrohkost 13,19,21	o Blumenkohlrahmeintopf mit Bio Süßkartoffelwürfel und frischen Kräutern, Brot, Vanillepudding 13,19,21 o Serbisches Reisfleisch mit Putenbruststreifen und Tomatenwürfeln, Vanillepudding S,13,19,20,21
26.02. - 28.02.	o Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfelkompott 13,19,20 o Putengulasch mit Röstiecken, Apfelkompott 13,19,21	o Makkaroni mit Jagdwurstwürfeln, Tomatensoße, Reibekäse, Quarkspeise S,P,2.13,15,19,21 o Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit Schnittlauch in Olivenöl gebraten, Quarkspeise 13,19,21	o Natur-Rotbarschfilet mit Petersilienkartoffelstampf und buntem Rahmgemüse, Pfirsischkompott 2,13,19,21 o Reis-Gemüse-Pfanne mit Tomatensoße, Pfirsischkompott 2,13,19,20,21		

Zutaten, die zu den häufigsten Auslösern von Lebensmittelallergien gehören (Kennzeichnung nach EU-Richtlinie 2003/89/EG): 13=enth.Gluten; 14=enth.Krebstiere; 15=enth.Ei; 16=enth.Fisch; 17=enth.Erdnüsse; 18=enth.Soja(gen-tech-frei) 19= enth.Milch- u.Lactose; 20=enth.Schalenfrüchte; 21=enth.Sellerie; 22=enth.Senf; 23=enth.Sesamsamen; 23=enth.Schwefeldioxid/sulfite; gelassene Stoffe nach der Zusatzstoff-Zulassungsordnung vom 29.01.1998: 1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=mit Süßungsmittel; 7= mit Phosphat; R=Rind; S=Schwein/tierischem Fett; Z=zum Teil fein zerkleinert

Änderungen vorbehalten