

Speiseplan Hort KIBU vom 01.07.- 31.07.2018

Abgabedatum: 11.06.2018

gesamter Monat Ferien!

Name: _____

Vorname: _____

Klasse: _____

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.07. - 06.07.	o Österreichischer Kaiserschmarrn mit Zucker, Mischkompott 2,13,15 o Kartoffel-Gemüse-Pfanne, Mischkompott 2,13,21	o Hörnchennudeln mit cremiger Käsesoße, Obst 13,15,19,21 o Putengeschnetzeltes mit Butterreis, Obst 13,19,20,21	o Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Dillsoße, gemischter Salat 13,16,19,21 o Kartoffel-Frischkäse-Tasche mit Blumenkohl, gemischter Salat 13,19,21	o Putengulasch mit Kräuterreis, Quarkspeise 13,20,21 o Schupfnudeln mit gebratener Zucchini und Tomatensoße, Quarkspeise 13,21	o Kartoffelsuppe mit Wienerscheiben, Fruchtjoghurt S,Z,13,19,21 o Makkaroni mit Gemüse-Sahne-Soße, Reibekäse, Fruchtjoghurt 13,15,19,21
09.07. - 13.07.	o Quarkkälchen mit Zucker und Apfelmus 2,13 o Rostbratwurst mit Kartoffelpüree und Rotkohl, Apfelmus S,Z,13,19,21	o Gabelspaghetti mit Tomaten-Käse-Rahmsoße, Melone 13,15,19,21 o Gnocchi mit Brokkoli und Hähnchengeschnetzeltes, Melone 13,21	o Fischfiguren "Happy Fisch" mit Kräuterrahmsoße und Butterreis, Gurkensalat 13,16,19,20,21 o Kohlrabimedailon mit Salzkartoffeln und Rahmsoße, Gurkensalat 13,19,21	o Königsberger Klopse in leichter Senfsoße und Salzkartoffeln, 1 Apfel S,Z,13,19,21 o Gemüse-Reis-Pfanne mit fruchtiger Tomatensoße, 1 Apfel 13,19,20,21	o gebundener Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit frischen Kräutern und Brot, Puddingdessert 13,19,21 o Hähnchengulasch mit Stampfkartoffeln, Puddingdessert 13,19,21
16.07. - 20.07.	o Grießbrei mit Zucker und Zimt, Kirschkompott 13,19 o Balkanröllchen mit Tomatensoße und Gemüsereis, Kirschkompott S,13,19,20,21	o Makkaroni mit Jagdwurstwürfel in Tomatensoße mit Reibekäse, Quarkspeise P,S,Z,13,15,19,21 o vegetarische Schupfnudel-Gemüse-Pfanne, Quarkspeise 13,21	o Natur-Kabeljaufilet mit Blumenkohlrahmsoße und Butterkartoffeln, Möhren-Apfel-Rohkost 13,16,19,21 o Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse überbacken, Möhren-Apfel-Rohkost 13,21	o Geflügelrikadelle mit Salzkartoffeln und Rotkohl, Obst 13,21 o Risotto mit Erbsen und Tomatensoße, Obst 13,20,21	o Muschelnudeleintopf mit Hühnchen und Sommergemüse, Fruchtjoghurt 13,15,19,21 o Blumenkohl im Backteig mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln, Fruchtjoghurt 13,15,19,21
23.07. - 27.07.	o American Pancakes mit Zucker und Apfelmus 2,13,15 o Frühlingsrolle mit Gemüse und Hühnchen, Currydip, Apfelmus 13,21	o Makkaroni mit Tomaten-Frischkäse-Soße, Reibekäse, Melone 13,15,19,21 o Schweinegulasch mit 1 Kloß und Buttermöhrrchen, Melone S,13,21 2,13,20,21	o Backfischfilet mit buntem Nudelsalat, gemischter Salat 13,15,16,19,21 o Kartoffel-Blumenkohl-Pfanne mit brauner Butter, gemischter Salat 13,21	o Salzkartoffeln mit Kräuterquark, Butter und Leberwurst, Quarkspeise S,Z,13,19,21 o gebratenes Gemüse in feiner Soße mit Schupfnudeln, Quarkspeise 13,21	o Brühreiseintopf mit buntem Gemüse und Hühnchen, Pudding 13,19,20,21 o Kaisergemüse mit Gabelspaghetti und Tomatensoße, Pudding 13,15,21
30.7. - 31.07.	o Buchteln mit Vanillesoße, Pfirsichkompott 2,13,19 o Putenrahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln, Pfirsichkompott 13,19,21	o Makkaroni mit buntem Wurstgulasch und Reibekäse, Obst S,Z,13,15,19,21 o Kartoffel Cordonbleu mit Frischkäsefüllung, Obst 13,19,21			

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!