

Speiseplan

(KW 15 vom 09.04.2018-13.04.2018)



Kindercatering
Dietler GmbH

KITA-Line Menülinie

Montag

Frisch gebackener
Leberkäs mit Kartoffel-
Gurkensalat und frischen
Brezen

Rohkost Obst & Gemüse

Allergene:

A, E, H, J

Zusatzstoffe:

1, 3, 10

Zutaten:

Leberkäs
Putenleberkäs
Kartoffeln
Essig, Öl, Brühe
Gurken
Kartoffeln
Zwiebel
Brühe
Laugenbrezen (Weizen)
Kräuter
Meersalz

Dienstag

Hackfleisch-Kartoffeltopf
mit gem. Brotkorb

Honig-Joghurt

Allergene:

A, B, E, I

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Grüne Linsen
Zwiebel
Knoblauch
Kartoffeln
Rinderhackfleisch
Wurzelgemüse
Tomatenmark
Brot (Weizen)
Naturjoghurt
Honig
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Spagetti an Balsamico-
Tomatensauce mit
Parmesan und
**buntem Salat an Senf-
Zitrusdressing**

Allergene:

A, B, E, J

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Spagetti
Zwiebel
Knoblauch
Tomatenmark
Schältomaten
Vollkornspirelli
Wurzelgemüse
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Hähnchenbrust „Hawaii“
mit Reis an exotischer
Fruchtsauce

Rohkost Obst & Gemüse

Allergene:

D, I

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Hähnchenbrustfilet
Parmesan
Semmelbrösel
Kräuter
Knoblauch
Olivenöl
Kartoffeln
Quark
Naturjoghurt
Gurken
Kartoffeln
Wirsing
Creme Fraiche
Bergkäse
Brühe
Meersalz

Freitag

Lachs-Gnocchi-Gratin
unter der Parmesanhaube
**dazu, bunten Blattsalat
an Kräuterdressing**

Allergene:

A, B, C, E, H

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Gnocchi Conv.
Zwiebelwürfel
Lachs
Milch
Creme Fraiche
Parmesan
Wurzelgemüse
Eisbergsalat
Mais
Karotten
Meersalz
Naturreine Gewürze

Speiseplan

(KW 15 vom 09.04.2018-13.04.2018)



Kindercatering
Dietler GmbH

FIT-Line Menülinie

Montag

Tomatencreme Suppe
Gratinierte Kartoffeltaler
mit Gurkenquark
Rohkost Obst & Gemüse

Allergene:

B, E,

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Tomaten
Wurzelgemüse
Gemüsebouillon
Creme Fraiche
Käse
Kartoffeln
Quark
Naturjoghurt
Kräuter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Dienstag

Gemüsepflanzerl mit
Kartoffelpürree und
Schnittlauchsauce
Naturjoghurt

Allergene:

B, E, I

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Wurzelgemüse
Naturjoghurt
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Vollkornnudeln an
Balsamico-Tomatensauce
mit Parmesan, dazu
**bunter Salat an Senf-
Zitrusdressing**

Allergene:

A, B, E, J

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Vollkornnudeln (Weizen)
Zwiebel
Knoblauch
Tomatenmark
Schältomaten
Sellerie
Karotten
Lauch
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Hähnchenbrust „Hawai“
mit Reis an exotischer
Fruchtsauce
Rohkost Obst & Gemüse

Allergene:

D, I

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Hähnchenbrustfilet
Zwiebelwürfel
Wurzelgemüse
Ananas
Sojasauce
Maracuja
Curry
Reis
Butter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Freitag

Lachs-Gnocchi-Gratin
unter der Parmesanhaube
dazu,
**bunter Blattsalat an
Dressing**

Allergene:

A, B, C, E, H

Zusatzstoffe:

keine

Zutaten:

Gnocchi Conv.
Milch
Lachs
Zwiebel
Wurzelgemüse
Creme Fraiche
Parmesan
Eisbergsalat
Mais
Rote Beete
Meersalz
Naturreine Gewürze

Zusatzstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

1= Phosphat	7= Rauch
2= Farbstoff	8= Antioxidationsmittel
3= Pökelsalz	9= Konservierungsstoff
4= Süßstoff	10=Ascorbinsäure (VitaminC)
5= Geschwärzt	11=Schwefeldioxyd
6= Gewachst	12=Geschmacksverstärker

Allergene Inhaltsstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

A = glutenhaltiges Getreide	H = Schwefeldioxid
B = Milch, sowie Laktose	I = Soja
C = Fisch	J = Senf
D = Eier	K = Sesamsaat
E = Sellerie	L = Krebstiere
F = Schalenfrüchte	M = Weichtiere
G = Erdnüsse	N = Lupine

Frische, Kita und Schulverpflegung in bester Qualität!



die-kinderküche.de



**Kindercatering
Dietler GmbH**