**Kinderkarte**

**Speisenkarte für die Woche vom: 06.05.-10.05.2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Menü I | Menü II |
| **Montag***Obst* | **Bunter Gemüseeintopf mit Gartengemüse (E), Kartoffeln, Kräutern, Fleischbällchen und einem Brötchen (A)**  |  | **Bunter Gemüseeintopf mit Gartengemüse (E), Kartoffeln, Kräutern und einem Brötchen (A)**  |  |
| **Dienstag***Quarkspeise*  | **Bandnudeln (A) mit heller Hackfleischsauce (A,F) und buntem Salat** |  | **Nudelauflauf (A,I,F)****mit Gemüse und mit Käse (F)****überbacken** |  |
| **Mittwoch***Obst* | **Frische Kartoffelpuffer (A,I)****und Apfelmus (3)** |  | **Frische Kartoffelpuffer (A,I)****und Apfelmus (3)** |  |
| **Donnerstag***Eis* | **Geflügelbratwurst (F,K,E) mit Apfelrotkohl (9,D),****Kartoffeln und Bratensauce (A)**  |  | **Blumenkohl-Käse-Medaillon (A,F,I)****mit Kartoffeln** **und Kräutersauce (A,F)** |  |
| **Freitag***Pudding-speise* | **Gebratenes Seelachsfilet (A,B,F,E) mit buntem Gemüse und Kartoffel** |  | **Rigatoni(A)****mit Erbsen-Käsesahnesoße (A,F)** |  |

Dessert im Durchschnitt: 70 kcal 3g F 13g KH

**Guten Appetit wünscht Ihr Exclusiv Catering GmbH Küchenteam**

Allergene: glutenhaltige Getreideprodukte (A); Fisch (B); Krebstiere (C); Schwefeldioxid und Sulfite (D); Sellerie (E); Milch und Laktose (F); Sesamsamen (G); Nüsse (H); Eier (I)); Lupinen (J); Senf (K);

 Soja (L); Weichtiere (M); Erdnüsse (N)

Zusatzstoffe: Farbstoffe (1); Konservierungsstoffe (2); Antioxidationsmittel (3); Nitritpökelsalz und Nitrit (4); Geschmackverstärker (5); geschwefelt (6); geschwärzt (7); gewachst (8); Süßungsmittel (9); Phenylalanin (10); Phosphat (11);

 koffeinhaltig (12)