**Kinderkarte**

**Speisenkarte für die Woche vom: 20.05.-24.05.2019**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Menü I | Menü II |
| **Montag***Obst* | **Gebackener Leberkäse (E,K)** **mit Gemüse****und Kartoffelpüree (F)** |  | **Gnocchi (A) aus der Pfanne** **mit Gemüse-Käsesauce (A,F)** |  |
| **Dienstag***Quarkspeise*  | **Bandnudeln (A) mit heller Hackfleischsauce (A,F)** |  | **Panierter Feta (A,F,I) mit Vollkornreis und Tomatensauce (A)** |  |
| **Mittwoch***Obst* |  **Rahmspinat (A,F)** **mit Rührei (F,I) und kleinen Kartoffeln** |  | **Rahmspinat (A,F)** **mit Rührei (F,I) und kleinen Kartoffeln** |  |
| **Donnerstag***Eis* |  **Putengulasch mit Paprika in Tomatensauce (A) und Reis** |  | **Nudelauflauf (A,E,F,I)****mit Gemüse und Käse (F) überbacken dazu Eisbergsalat (F,K)** |  |
| **Freitag***Pudding-speise* | **Backfisch aus****Alaska Seelachs (A,B,F,I)****mit Salzkartoffeln und Möhren** |  | **Kartoffeltaschen (A,F) mit geschmortem Tomaten-Paprika- Gemüse (A)** |  |

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)