

Menüs für 1 bis 3-jährige
Beispielspeiseplan

Menü A

Montag

Rindergeschnetzeltes mit buntem
Saisongemüse und
Reis

Dienstag

Gnocchi _G mit Brokkoli-Rahmsoße aus BIO-
Brokkoli*_M, dazu frischer Parmesan _M

Mittwoch

Überbackene Veggi-Lasagne
mit BIO-Grünkern*_{G,M} und Gemüse,
dazu BIO-Gurkenscheibchen*

Donnerstag

Vollkornreispfanne mit Karotten
und getrockneten Aprikosen,
dazu Schmand _M

Freitag

Paniertes Seelachsfilet _{G,E} mit Karotten-
Maisgemüse aus BIO-Karotten*, dazu
Kartoffelpüree _M

Menü B

Montag

Linsen-Bulgur-Burger aus BIO-Linsen* und
BIO-Bulgur*, dazu Tomatensoße
und Spätzle

Dienstag

Buntes Ratatouille mit
Kartoffelspalten aus dem Ofen

Freitag

Hausgemachter Spinatkloß _{E,G,M} mit
Bechamelsoße _{M,G}
und Reis

Bitte nehmen Sie für Preise und Details Kontakt zu uns auf!

*BIO-Einsatz kontrolliert durch DE-ÖKO-021

Allergene Stoffe: (Deklaration nur, wenn die Zutaten nicht aus der Speisekarte ersichtlich sind)

M = Milch, G = Getreide, E = Ei, N = Nüsse, En = Erdnuss, S = Soja, Se = Sellerie

Zusatzstoffe: (1) enthält Schweinefleisch (2) Ascorbinsäure (3) Nitritpökelsalz (4) natürlicher Farbstoff

Salatdressing kann immer Ei oder Milch enthalten.

Spuren von Allergenen können in jeder Speise enthalten sein.