Kindergartenverpflegung.







Catering / Partyservice / Verleih

Speiseplan für KW 51 15.12.- 19.12.2025

Montag

Weißer Bohneneintopf

(22,31) mit

Baguette (10,11)

Obst

Dienstag

Gulasch (10,22) mit Reis und Karottensalat (29)

Prinzenrolle (10,19,20)

Mittwoch

Backerbsensuppe (10,19,20,22)

Birnen- Mandelstrudel (10,25) mit Schokosoße (19,33)

Donnerstag

Nudeln (14.20) mit Tomatensoße (10) und **Salat** (29)

Kirschjoghurt (19)

Freitag

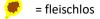
Fischstäbchen (10.18.20) mit Kartoffelpüree (19), und Karotten-Erbsengemüse (19)

Vanillepudding (1,19,34)

Milch, Sahne, Quark, Joghurt, Kartoffeln, Eier, Cous- Cous, Reis, Mehl und Gurken sind in Bioqualität

Legende Zusatzstoffe und Allergene

- 1) = mit Farbstoff
- 6) = mit Phosphat
- 11) = Dinkelgluten
- 16) = Krebse
- 21) = Erdnüsse
- 26) = Walnüsse
- 31) = Bohnen





2) = mit Konservierungsstoff

7) = mit Milchprotein

12) = Roggengluten

17) = Weichtiere

22) = Sellerie

27) = Pistazien

32) = Erbsen



3) = mit Antioxidationsmittel

8) = mit Süßstoffe

13) = Hafergluten

18) = Fisch

23) = Senf

28) = Sesam, Samen

33) = Soja

A) = Alternative



4) = mit Geschmacksverstärker

9) = mit Wachse

14) = Hartweizengluten

19) = Milch und Laktose

24) = Haselnüsse

29) = Schwefeloxid

34) = Aroma



= Strohschwein

5) = mit Schwefeloxid

10) = Weizengluten

15) = Gerstengluten

20) = Eier

25) = Mandeln

30) = Linsen

= mit Schwein

