

MENÜ KIDS

WOCHE N^o1



-
- Spaghetti mit Rinderhackfleischsoße, geriebenem Käse und Tomatensalat MONTAG
I 3-5-B-G-J-K I
 - Spaghetti mit vegetarischer Bolognese, geriebenem Käse und Tomatensalat
I B-G-J-K I
 - Zitronen-Crumble
I 3-5-A-D-K I
-
- Pizzaschnitte mit buntem Gemüse DIENSTAG
I 1-2-7-8-9-11-12-G-K I
 - Weißer Schokoladenquark mit Früchten
I 3-F-K I
-
- Tomaten-Reissuppe mit Croûtons MITTWOCH
I A-B-C-D-G-H I
 - Paniertes Putenschnitzel mit hausgemachten Kartoffelspalten
I 3-A-D-K I
 - Gemüseschnitzel mit hausgemachten Kartoffelspalten
I 3-A-D-K I
-
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln – dazu Blattsalat DONNERSTAG
I 3-5-D-F-J-K I
 - Orangen-Creme mit Biskuit
I 3-5-12-A-D-F-K I
-
- Cannelloni mit Frischkäse-Füllung FREITAG
I F-K I
 - Milchreis mit Pfirsichspalten
I 3-4-5-F I

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel II

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf | H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide II

MENÜ KIDS

WOCHE N^o2



-
- Putengulasch mit Penne und Blattsalat
| 3-5-D-G-J-K |

MONTAG

- Tomaten-Gemüsesauce mit Penne und Blattsalat
| 3-5-D-G-J-K |

- Selbstgemachter Schoko-Vanillepudding

-
- Karotten-Cremesuppe
| 3-5-F |

DIENSTAG

- Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott
| F-D-K |

-
- Panierte Hähnchenstreifen mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
| 11-12-14-D-G-J-K |

MITTWOCH

- Blumenkohl-Medaillons mit Kartoffelsalat und Sauce Remoulade
| 11-12-14-D-F-G-J-K |

- Katalanische Creme
| 3-5-D-F |

-
- Geflügel-Fleischpflanzerl mit Kohlrabigemüse und Butterreis
| 3-5-14-D-F-G-K |

DONNERSTAG

- Brokkoli-Nussecken mit Kohlrabigemüse und Butterreis
| 3-5-14-D-F-G-K |

- Panna-Cotta auf Himbeeren
| 3-4-5-9-F |

-
- Allgäuer Spätzle mit Rahmsauce und Gurkensalat
| 3-5-D-F-J-K |

FREITAG

- Waldfrucht-Crumble mit Nüssen
| 3-4-5-F-A-K |

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf |

H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide ||

MENÜ KIDS

WOCHE N^o3



-
- **Mediterraner Kartoffel-Hackfleischauflauf mit Tomatensauce** MONTAG
I 3-4-5-D-F-K I
 - **Kartoffel-Gemüseauflauf mit Tomatensauce**
I 3-4-5-D-F-K I
 - **Mango-Creme**
I 3-5-12-14-F I
-
- **Putenschinken-Nudeln mit Sahnesauce** DIENSTAG
I D-K I
 - **Nudeln mit Gemüse-Sahnesauce**
I D-F-K I
 - **Früchtequark**
I 3-F I
-
- **Gemüsesuppe mit Backerbsen** MITTWOCH
I 3-5-6-11-14-D-F-K I
 - **Grießbrei mit Zimtucker**
I D-K-F I
-
- **Spaghetti mit rotem Sahne-Pesto und geriebenem Käse** DONNERSTAG
I 3-4-5-12-A-K I
 - **Schokoladen-Mousse**
I 3-5-D-F I
-
- **Fischstäbchen mit Kartoffelpüree** FREITAG
I 3-4-5-D-E-F-K I
 - **Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree**
I 3-4-5-D-E-F-K I
 - **Apfelküchle mit Vanillesauce**
I 3-4-5-D-F-K I
-

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel II

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf | H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide II

MENÜ KIDS

WOCHE N^o4



-
- Paniertes Hähnchenschnitzel mit frischen Pommes-Frites
I D - K I

MONTAG

- **Veganes Schnitzel mit frischen Pommes-Frites**
I D - K I

- Kirschquarkcreme
I F I

-
- Zucchini-suppe mit Croûtons
I 3-5-F-K I

DIENSTAG

- Putengyros mit Gemüserais und Schnittlauchsauce
I B-F-G I

- **Gemüse-Reispfanne**

-
- Pizzaschnitte mit Paprika und Schalotten
I D - K I

MITTWOCH

- Tiramisu Majoca mit Orangensaft
I 3-4-5-12-A-D I

-
- Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln – dazu Blattsalat
I D-F-J-K I

DONNERSTAG

- Crème Brûlée
I D-F I

-
- Ungarisches Rindergulasch mit Paprika und Fusilli
I D - K I

FREITAG

- **Vegetarische Paprikapfanne mit Fusilli**
I K I

- Himbeer-Mousse mit Biskuit
I 3-4-5-12-K I

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf |

H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide ||

MENÜ KIDS

WOCHE №5

majoca
ESSEN | TRINKEN

-
- Tortellini im Tomatenrahm mit Gurkensalat
I F-J-K I

MONTAG

- Dunkler Schokoladenquark mit Früchten
I 3-F-K I

-
- Putengulasch mit Petersilienkartoffel
I B-G I

DIENSTAG

- Vegetarische Bolognese mit Petersilienkartoffel
I B-G-J-K I

- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
I D-F-K I

-
- Pastinaken-Cremesuppe
I D-F-K I

MITTWOCH

- Fischpflanzerl mit Tomatenreis und Kräutersauce
I 3-D-E-F-K I

- Gemüseschnitzel mit Tomatenreis und Kräutersauce
I 3-D-E-F-K I

-
- Gnocchi in grünem Sahne-Pesto
I 9-D-F-K I

DONNERSTAG

- Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
I 3-4-5-D-F-K I

-
- Flädlesuppe mit Schnittlauch
I 3-5-F I

FREITAG

- Reiberdatschi mit selbstgemachtem Apfelkompott
I D-K I
-

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel II

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf |

H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide II

MENÜ KIDS

WOCHE №6



▪ Kohlrabisuppe mit Kräuterschmand I 3-4-5-F I	MONTAG
▪ Putensteak mit Butterspätzle und Blattsalat I D-F-J-K I	
▪ Blumenkohl-Medaillons mit Butterspätzle und Blattsalat I D-F-J-K I	

▪ Gebratene Hähnchenschenkel mit Parboiled-Reis an Tomatenrahm I F I	DIENSTAG
▪ Tomaten-Reispfanne	
▪ Mohn-Quark mit Pfirsichpüree I 3-4-5-11-12-F I	

▪ Buchstabensuppe mit Gemüse Julienne I B-D-K I	MITTWOCH
▪ Gemüsegratin mit Rosmarinkartoffeln I 3-4-5-14-B-F I	

▪ Vegetarische Spinat-Lasagne mit Käse gratiniert I F-D-K I	DONNERSTAG
▪ Bayerische Creme I 3-4-5-D-F I	

▪ Schupfnudeln mit Wildkräutersauce I B-D-F-K I	FREITAG
▪ Zwetschgen-Schichtdessert I F-K I	

An Fleischtagen sind die vegetarischen Alternativen **rot** geschrieben.

Wir verwenden grundsätzlich kein Schweinefleisch in der Zubereitung unserer Speisen.

Zusatzstoffe: 1=Farbstoff | 2=Konservierungsstoff | 3=Milcheiweiß | 4=Milchpulver | 5=Milchzucker | *=Formschinken | 6=Rauch | 7=Geschmacksverstärker | 8=Phosphat | 9=Emulgator | 10=geschwärzt | 11=Antioxidationsmittel | 12=Süßungsmittel | 13=Koffein | 14=Säuerungsmittel ||

Deklarationspflichtige Allergene: A=Schalenfrüchte (Nüsse) | B=Sellerie | C=Soja | D=Eier | E=Fisch | F=Milch | G=Senf | H=Sesam | I=Krebstiere, Weichtiere, Weichtiererzeugnisse | J=Schwefeldioxid und Sulfite ab 10mg pro kg/l | K=Glutenhaltiges Getreide ||