

Haus der Kinder - Speiseplan

Frühstück



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Laugenbrötchen mit Frischkäse (G, M)	Müsli mit Milch und Joghurt (G, M)	Kaiserbrötchen mit Käse und Gurken (G, M)	Müsli mit Milch und Joghurt (G, M)	Sportlerbrot mit Fleischkäse und Tomaten (G, M)

Mittagessen



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bio-Salzkartoffeln, Alaska-Seelachsschnitte, Senf-Kräutersoße und Kaisergemüse (G, M, S, Sn) Süßkartoffel-Herzchen, Senfsoße und Kaisergemüse (M, S, Sn)	Linsensuppe, Wiener-Würstchen und Baguette (S) Vegetarische Linsensuppe und Baguette (S)	Schwäbische Käsespätzle und grüner Salat (Ei, G, M)	Spiralnudeln, Putengulasch, Soße und Gurkensalat (G, M, Sn) Spiralnudeln, Gemüsefrikadelle, Tomatensoße Italia und Gurkensalat (Ei, G, M, S, Sn)	Bio-Rindfleisch-Frikadelle, Naturreis, grüne Bohnen und dunkle Soße Falafelbällchen, Naturreis, grüne Bohnen und dunkle Soße (Sn)

Imbiss



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Zwieback mit Käse-Trauben-Spießen (G, M)	Mischbrot mit Dattelcreme und Wursteller (G, M)	Hefezopf mit Butter und Marmelade (G, M)	Rohkostteller mit Dip und Baguette (G, M)	Imbiss Surprise

Obst und Gemüse

Den Kindern steht in den Gruppen frisches Obst und Gemüse der Saison zur Verfügung.

Getränke

Zu den Mahlzeiten als auch den gesamten Tag über werden Getränke (stilles Wasser, Mineralwasser mit wenig Kohlensäure, ungesüßter Tee) serviert.

Allgemeiner Hinweis zu unserem Speiseplan

In einigen unserer Speisen sind folgende Allergene in Spuren vorhanden:



Bei der Zusammensetzung unserer Speisen versuchen wir weitgehend auf Zutaten zu verzichten, die Allergene enthalten.

Unsere Speisen können folgende deklarationspflichtigen Zusatzstoffe enthalten: Antioxidationsmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Phosphat, Süßungsmittel.

Von folgenden regionalen Anbietern werden wir beliefert:

Backhaus Siegel, Dirks Bio-Kiste, Edeka Astor, Getränke Wipfler, Obst und Gemüse Diem, Metzgerei Pütz.