

Mittagstisch für Kinder

KOCHEN&EVENTS

Ihr privater Mietkochservice

Georg Radlanski

g.radlanski@kochenundevents.de

Küche Faßberg: Tel.: 0 50 55 – 45 280 46

Küche Huxahl: Tel.: 0 50 54 - 3 29 98 93

Vierwochenspeiseplan 25.März – 19. April 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 13 25.-29. März	Spaghetti mit Tomatensoße und Hartkäse Banane	Hähnchen-Gemüse-Gulasch mit Reis	Rotbarsch im Käsemantel, Spinat und Reis	Kartoffelcremesuppe mit Gemüse Schokoladenpudding	geschlossen
<i>Allergen-hinweise</i>	<i>Sellerie, WeizenGluten, Milch/-produkte</i>	<i>Sellerie, Milch/-produkte</i>	<i>Weizengluten, Ei, , Milch/Erzeugnisse, Sellerie, Fisch</i>	<i>Weizengluten, Ei, Sellerie, Senf</i>	<i>Sellerie, WeizenGluten, Ei, Milch</i>
Woche 14 01.-05. April	geschlossen	Nudelsuppe mit Eierstich und Gemüse	Schweine-/Putengeschnetzeltes mit Reis und Apfel-Möhrensalat	paniertes Seelachsfilet, Zitronensoße, Kartoffelpüree Brokkoli	Blumenkohl überbacken mit Kartoffeln Obstsalat (Apfel, Banane, Kiwi, Ananas)
<i>Allergen-hinweise</i>	<i>Eier, Sellerie, WeizenGluten, Milch/-produkte</i>	<i>Weizengluten, Ei, Sellerie, Milch/-produkte</i>	<i>Sellerie, Milch, DinkelGluten, Weizengluten</i>	<i>Sellerie, Milch/-produkte, Ei, Weizengluten, Fisch</i>	<i>Sellerie, Milch/-produkte</i>

Mittagstisch für Kinder

KOCHEN&EVENTS

Ihr privater Mietkochservice

Georg Radlanski

g.radlanski@kochenundevents.de

Küche Faßberg: Tel.: 0 50 55 – 45 280 46

Küche Huxahl: Tel.: 0 50 54 - 3 29 98 93

Vierwochenspeiseplan 25.März – 19. April 2024

Woche 15 08.-12. April	Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Apfel	Hirsebratling mit Tomatensoße, Brokkoli und Kartoffeln	Kräutersuppe, Dinkelbaguette (Erdbeere, Brombeere, Johannisbeere) mit Vanillesoße	Rindergulasch, Bohnen und Spätzle	Paniertes Rotbarschfilet mit Dillsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat
<i>Allergen- hinweise</i>	<i>Weizengluten, Milch/- produkte</i>	<i>Weizen- und HaferGluten, Sellerie, Ei, Milch Milchprodukte</i>	<i>Sellerie, Milch</i>	<i>Sellerie, Weizengluten, Ei</i>	<i>WeizenGluten, Sellerie ,Milch/-produkte, Ei,</i>
Woche 14 15.- 19. April	Nudeln mit gelber Soße (Mit Mais, Gelber Paprika und Rahm) Pfirsichjoghurt	Erbsensuppe, Vanillepudding	Seelachs Kräuter-Rahmsoße, Reis und Gurkensalat	Kartoffelgratin und Brokkoli Quarkspeise mit Pumpernickel und Kirschen	Schweine-/Putenschnitzel, Kartoffelpüree, Rahmkohlrabi
<i>Allergen- hinweise</i>	<i>WeizenGluten, Sellerie, Milch/-produkte,</i>	<i>Sellerie, Gluten, Milch</i>	<i>Sellerie, Gluten, Ei, Veg.: Soja</i>	<i>Milch-/produkte, RoggenGluten, Sellerie</i>	<i>Ei, Gluten, Senf, Milchprodukte, Sellerie</i>