

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 22. April – 17. Mai 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 17 22. – 26. April	Nudeln mit Spinatsoße und Parmesan	Puten-Gemüsegulasch mit Mais und Paprika, dazu Reis, Kirschjoghurt	Türkische Linsensuppe mit Roten Linsen, Paprika und Tomate, Banane	Eier in milder Senfsoße, Erbsen-Möhrengemüse, Kartoffeln	Backfisch mit Dillrahmsoße und Kartoffelpüree, Rote Beete Salat mit Apfel
<i>Allergen-hinweise</i>	<i>Milch/-erzeugnisse, Sellerie, Weizengluten</i>	<i>Milch/-produkte, Sellerie</i>	<i>WeizenGluten, Milch/-produkte, Sellerie</i>	<i>Ei, Senf, Milcherzeugnisse</i>	<i>Sellerie, WeizeGgluten, Ei, Milch, Fisch</i>
Woche 18 29. April -03. Mai	Gemüsesuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Möhren und grünen Bohnen Kirschjoghurt	Lasagne, mit Rindfleisch, Tomaten und Bechamelsoße,	geschlossen	Paniertes Seelachsfilet mit Karotten-Tomaten-Soße, Reis und Gurkensalat	Bulgur-Brokkoli-Pfanne mit Tofu, Eisbergsalat mit Himbeerdressing
<i>Allergen-hinweise</i>	<i>Sellerie,, Milch/-produkte</i>	<i>Sellerie ,Ei, Weizengluten, Milch/-produkte</i>		<i>Sellerie, Gluten, Ei, Milch</i>	<i>Weizengluten, Sesam, Sellerie Soja,</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 22. April – 17. Mai 2024

Woche 19 06.- 10. Mai	Spaghetti Bolognese mit Rindfleisch, Hartkäse	Grünkernbratling mit Frischkäsesoße Brokkoli und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Mandarinen	Erbsensuppe, Rhabarberkompott mit Vanillesoße	Geschlossen	Gedünstetes Seelachsfilet, Zitronensoße, Kartoffelpüree, Erbsen-Möhren-Gemüse,
<i>Allergen-hinweise</i>		<i>Weizen- und HaferGluten, Sellerie, Ei, Milch Milchprodukte</i>	<i>Sellerie, WeizenGluten, Milch</i>		<i>Sellerie, Milch/-produkte, Fisch</i>
Woche 20 13. -17. Mai	Spaghetti mit Tomatensoße, Hartkäse und Gemüsesticks	Linsensuppe, Vanillepudding	Kohlrabisalat mit Joghurtdressing - Seelachs in Sahneseoße mit Reis und Blumenkohlstampf - Joghurt mit Haferflocken und Birne	Kartoffel-Möhren-Gratin Apfelkompott	Rindergulasch mit Reis und Bohnen
<i>Allergen-hinweise</i>	<i>WeizenGluten, Sellerie,</i>	<i>Sellerie, Milch/-Produkte,</i>	<i>Weizengluten, Ei, Milch/-produkte, Sellerie, Fisch</i>	<i>Sellerie, Milch/-produkte</i>	<i>Weizengluten, Ei, Milch/-produkte, Sellerie</i>