

# SPEISEPLAN

## COOK AND HOLD – KW10



	<b>MONTAG</b> 03.03.25	<b>DIENSTAG</b> 04.03.25	<b>MITTWOCH</b> 05.03.25	<b>DONNERSTAG</b> 06.03.25	<b>FREITAG</b> 07.03.25
<b>VEGI [M1]</b>	Vollkorn-Spaghetti mit Tomaten-Basilikum Sauce  Karotten-Salat  	Falafel-Bällchen mit Kräuter-Dip und Reis  Gurken-Salat	Buchweizen-Taler mit Kartoffel-Püree und Braten-Sauce Pastinaken-Gemüse  	Linsen-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  Karotten-Salat  	Kartoffel-Gratin  Brokkoli-Gemüse
<b>STANDARD [M2]</b>	Chili sin Carne mit Vollkorn-Spaghetti  Karotten-Salat	Lachs-Fischstäbchen mit Kräuter-Dip und Pellkartoffeln Gurken-Salat	Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Braten-Sauce Pastinaken-Gemüse	Rinder-Bolognese mit Vollkorn-Fusilli  Karotten-Salat	Spinat-Kartoffel-Auflauf  Brokkoli-Gemüse
<b>DESSERT</b>	Äpfel	Quark mit Pfirsichen	Birnen	Naturjoghurt mit Mango	Mandarinen

Änderungen vorbehalten.

Informationen über die enthaltenen Allergene finden Sie auf der Rückseite!

**Weiß hinterlegt = Für Kinder von 1-3 Jahren geeignet.**

Bitte achten Sie darauf, dass die Komponenten altersgerecht dargeboten werden!



**RÜCKFRAGE  
KINDER CATERING**

kita@tressbrueder.de  
07383/9498213

# ALLERGENE



	<b>MONTAG</b> 03.03.25	<b>DIENSTAG</b> 04.03.25	<b>MITTWOCH</b> 05.03.25	<b>DONNERSTAG</b> 06.03.25	<b>FREITAG</b> 07.03.25
<b>VEGI [M1]</b>	A, Z	F, Z	A, L, Z	A, F, Z	F, Z
<b>STANDARD [M2]</b>	A, Z	F, A, B, Z	A, I, L, Z	A, F, Z	F, Z
<b>DESSERT</b>		F		F	

Allergene: A Gluten, B Fisch, C Krebstiere, E Sellerie, F Milch und Laktose, G Sesamsamen, H Schalenfrüchte, I Eier, J Lupinen, K Senf, L Soja N Erdnüsse, Z Spuren von Eiern, Erdnüssen, Fisch, Gluten, Milch, Schalenfrüchten, Senf, Sellerie, Soja können enthalten sein.

Wir verwenden ausschließlich Zutaten aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft (außer Fisch)

