




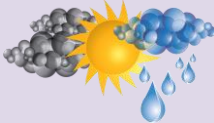

**Marions Kids Küche
Marion Tomi-Sabo**

Egererstr. 4g, 82319 Starnberg
Datum: 16.10.-20.10.2017

GS Söcking und Am Schlossberg

Telefon mobil: 0160-91751359

E-Mail: post@marions-kinder.de www.marions-kinder.de

Woche: KW 42	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert		Vegetarisch
Montag	Rote Beete Salat mit Obst (F,I)	Fischstäbchen (A,H) Seelachs, Butterkartoffeln	Frucht-Quark (J)		Mozzarella Sticks (A,J) mit Butterkartoffeln
Dienstag	Blattsalat mit Hausdressing (C,I,F)u. Kresse	Lasagne Rind (A,C,J)	Dinkel-Vollkorn Kuchen (A,J,E)		Gemüse-Lasagne
Mittwoch	Tomaten mit Basilikum	Rostbrat-Würstel* (Schwein), Erbsen (C)Stampf-Kartoffeln (J)	Joghurt mit Honig (J)		Gemüse-Burger (A,E), Erbsen und Stampf-Kartoffeln
Donnerstag	Kürbis-Karotten Suppe (C)	Makkaroni (A) mit Käse-Sahne Soße (J, C)	Frisches Obst der Saison		Makkaroni mit Käse-Sahne Soße
Freitag	Kräuterbaguette (A,J)	Bulgur (C,A) mit Herbstgemüse (C)	Pudding (J)		Bulgur mit Herbstgemüse

A glutenhaltiges Getreide :
Weizen, Roggen, Grünkern,
Dinkel, Gerste, Hafer
B Krebstiere
C Sellerie

D Sesam
E Eier
F Senf
G Weichtiere
H Fisch

I Sulfide/Essig
J Milch/Milchzucker
Lactose
K Schalenfrüchte/Nüsse
Mandeln, Haselnüsse,

L Lupinen
M Soja
N Erdnüsse

Änderungen vorbehalten!

Die mit * gekennzeichneten Speisen können Phosphat enthalten.

Für Kinder, die kein Schweinefleisch essen, bereiten wir die oben genannten Speisen aus Rind-oder Geflügel-Fleisch zu. Für Kinder, die kein Fleisch essen, bereiten wir vegetarische Gerichte zu.

Auch Kinder mit Allergien, können nach Rücksprache bei uns mitessen.