






Marions Kids Küche Marion Tomi-Sabo

Egererstr. 4g, 82319 Starnberg
Datum: 20.01.2020

GS Söcking und Am Schlossberg
Telefon mobil: 0160-91751359 / Instagram: marionskidskueche
E-Mail: post@marions-kinder.de www.marions-kinder.de

Woche: KW 4	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert		Vegetarisch
Montag	Blattsalat mit Hausdressing	Geflügelpflanzerl (A,J,W,E,C) Kartoffeln u. Butterkarotten	Joghurt (J) mit Honig		Linsen-Reis Pflanzerl (E,C), Kartoffeln und Butterkarotten
Dienstag	Pfannkuchen Suppe (A,W,E,C)	Vollkorn-Reis mit Paprika-Rahmsoße (C,J)	Kuchen (A,W,E,J)		Vollkorn-Reis mit Paprika-Rahmsoße
Mittwoch	Karottensalat (I)	Spinatknödel (A,W,J,E) mit Tomatensoße (C)	Melone		Spinatknödel mit Tomatensoße
Donnerstag	Blattsalat mit Gurken u. Hausdressing	Gnocchi (A,W) mit Tunfisch-Soße (H,C,)	Clementinen		Gnocchi mit Gemüse-Soße (C), (Erbsen u. Mais)
Freitag	Kichererbsen-Suppe (C), Suppengemüse, Lauch, Karotten, Sellerie	Schnitzel paniert (S,A,W), Kartoffelsalat (I)	Schoko-Pudding (J)		Mozzarella Sticks (A,W,J) mit Kartoffelsalat

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, Pistazien
Cashew, Pekannuss, Walnuss u. Macadamia

L Lupinen
M Soja
N Erdnüsse

Fisch: **MSC** = Marine Stewardship Council
ASC = Aquaculture Stewardship Council

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.


Kennzeichnung für Fleisch:

Schwein = S
Rind = R
Huhn = H
Pute = P

Kennzeichnung für Getreide:

Weizen = W
Roggen = Ro
Grünkern = G
Dinkel = D
Gerste = Ge
Hafer = Ha

Hausdressing: Gemüsebrühe, Senf, Rapsöl, Jodsalz und Zucker.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert. (grün gekennzeichnet)