Speiseplan

02. bis 06. November 2026

Stillbruch
Wir kochen für Kinder

Inh.: Sergej Schwarz | Tel.: 0176/34187015

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Geflügelbällchen$_{A,C}$ mit Ebly$_{A}$, Tomatensoße und Rohkost	Brokkolicremesuppe$_{G}$ mit kleinem Brötchen$_{A}$ Fruchtjoghurt$_{G,1}$	Hähnchen-Pommes$_{A}$ mit Backkartoffeln und Tomaten-Ketchup$_{4}$ Obst	Kartoffelröstinchen$_{7}$ mit Kräuterdip$_{G}$ und Rote Bete Salat$_{4}$	Milchreis$_{G}$ mit Pfirsichwürfeln











GUTEN APPETIT!

Wir kochen für Kinder, bevorzugt mit regionalen Produkten und verzichten grundsätzlich auf die Zugabe von Geschmacksverstärkern.

A=Gluten; B=Krebstiere; C=Eier; C*=Eiweiß geklärt; D=Fisch; E=Erdnüsse; F=Soja; G=Laktose; H=Schalenfrüchte; I=Sellerie; J=Senf; K=Sesamsamen; L=Schwefeldioxid; M=Lupinen; N=Weichtiere
1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3=mit Nitritpökelsalz; 4=mit Süßungsmitteln; 5=kann Gräten enthalten; 6=mit Antioxidationsmittel; 6*=mit Ascorbinsäure; 7=mit Phosphat; 8=gewachst