

**(Für Kindergartenkinder, Ganzttag und BUMI's wird grundsätzlich Menü I angeboten)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>00.01.00</b>	<b>01.01.18</b>	<b>02.01.18</b>	<b>03.01.18</b>	<b>04.01.18</b>
Menü I	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
Menü II	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
Menü III	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
Vorspeise	0	0	0	0	0
Nachspeise	0	0	0	0	0
	<b>07.01.18</b>	<b>08.01.18</b>	<b>09.01.18</b>	<b>10.01.18</b>	<b>11.01.18</b>
Menü I	FESTIVO 0	Fideuá mit Hähnchen und Gemüse	Schweinefilet mit Kartoffeln	Brathähnchen mit Reis	Linseneintopf mit chorizo
Menü II	0 0	Cremespina mit Spiegelei	Pimientos de piquillo dazu Reis	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Basmati-Reis mit Zucchini und Apfel angebraten
Menü III	0 0	Gebackenes Gemüse und Thunfischsalat	Nudelsalat mit Ananas und Surimi-Stäbchen	Spinatsalat mit Hähnchen	Spargelsalat mit Käse
Vorspeise	0	Lauchcreme-Suppe	Salat mit Mais und Gurke	Gemüsesuppe	Tomatensalat mit Schnittlauch
Nachspeise	0	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	Joghurt
	<b>14.01.18</b>	<b>15.01.18</b>	<b>16.01.18</b>	<b>17.01.18</b>	<b>18.01.18</b>
Menü I	Paella mixta	Kalbshamburger (ohne Brot) mit Pommes	Panierter Fisch dazu sautierter Brokkoli	Überbackene Pasta mit Tomate und chorizo	Gebackene Rippchen dazu Ofenkartoffeln
Menü II	Spanisches Kartoffelomelette mit Tomatensalat	Fideuá mit Gemüse	Gemüse-Eintopf mit gedämpften Kartoffeln	Weisse Bohnen-Eintopf mit Gemüse und Reis	Kartoffeln gefüllt mit Gemüse
Menü III	Bohnensalat mit Kabeljau	Rote Bete und Gurkensalat mit Joghurtsauce	Sardellensalat mit avocado	Reissalat mit marinierten Rebhuhn	Octopus Salat a la gallega
Vorspeise	Karottencreme-Suppe	Gemischter Salat	Zucchini-cremesuppe	Grüner Salat	Gemüsecreme-Suppe
Nachspeise	Obst der Saison	Obst der Saison	Joghurt	Obst der Saison	Obst der Saison
	<b>21.01.18</b>	<b>22.01.18</b>	<b>23.01.18</b>	<b>24.01.18</b>	<b>25.01.18</b>
Menü I	Kabeljau mit Tomatensauce und gedünsteten Reis	Pizza mit Tomate gekochtem Schinken und Käse	Cocido madrileño Kichererbseneintopf	Hühnerfrikasse mit Gemüse und Reis	Wiener Würstchen mit Kichererbsenpüree
Menü II	Plize - Quiche mit Lauch	Überbackene Auberginen mit Ziegenkäse	Gnocchi mit Gemüse und Tomatensauce	Kartoffelhamburger mit Zucchini und Paprikasauce	Pasta mit gebratenem Gemüse und
Menü III	Endivien Salat mit Artischocken und Schinken	Rucolasalat mit geröstetem Speck und Cherry-Tomaten	Avocado Salat mit Garnelen	Waldorf-Salat 0	Salat mit Meeresfrüchten
Vorspeise	Hühnersuppe	Gemüsecreme-Suppe	ppfnudeln mit Fadennudeln	Kürbiscreme-Suppe	Salat mit Tomaten
Nachspeise	Joghurt	Obst der Saison	Obst der Saison	Joghurt	Obst der Saison
	<b>28.01.18</b>	<b>29.01.18</b>	<b>30.01.18</b>	<b>31.01.18</b>	<b>00.01.00</b>
Menü I	Kalbfleischragout dazu Reis	Lasagne Bolognese	Seehecht dazu Salat	Makkaroni mit Thunfisch und Tomatensauce	0 0
Menü II	Gebratenes Gemüse mit Linsen und Reis	Überbackene Kartoffeln gefüllt mit Gemüse	Kartoffelpuffer dazu Apfelmus	Reis mit Gemüse und schwarzem Pfeffer	0 0
Menü III	Mediterraner Salat 0	Spanischer Kartoffelsalat mit Thunfisch	Glasaal Salat "a la Bilbaina"	Gerösteter Gemüsesalat mit Modena-Dressing	0 0
Vorspeise	Tomatensalat	Gemüsesuppe	Karottencreme-Suppe	Brokkolireme-Suppe	0
Nachspeise	Joghurt	Obst der Saison	Joghurt	Obst der Saison	0

**Menü 1** : Option Fleisch /Fisch: Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise. Jedes Menü wird mit Nachtisch angeboten.

**Menü 2** : Vegetarische Option: Ein vegetarisches Hauptgericht. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise.

**Menü 3** : Option Salatteller: Salatteller. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise.

**Für Kindergartenkinder, Ganzttag und BUMI's wird grundsätzlich Menü I angeboten.**

Zusammenfassung der Kennnummern zu den Allergenen					
Typ	KZ	Typ	KZ	Typ	KZ
Sellerie	1	Eier	4	Schalenfrüchte	10
Glutenhaltiges Getreide	2	Fisch	5	Erbsen	11
Krustentiere	3	Lupinen	6	Senf	12
				Soja	13
				Sulfit	14

Im Falle einer Nahrungsmittelunverträglichkeit konsultieren Sie bitte die verschiedenen Alternativen für Allergene und Unverträglichkeiten in den spezifischen Menüs.

Unsere Küche bietet verschiedene Alternativen für jegliche Unverträglichkeiten.

**Nutritionale Bewertung von Dr. Laura Isabel Arranz, Ernährungsberater von Gana Nutrición.**

**(Für Kindergartenkinder, Ganztage und BUMI's wird grundsätzlich Menü I angeboten)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	<b>00.01.00</b>	<b>00.01.00</b>	<b>00.01.00</b>	<b>00.01.00</b>	<b>01.02.19</b>
Menü I	0 0	0 0	0 0	0 0	Linseneintopf mit Gemüse und Reis 15
Menü II	0 0	0 0	0 0	0 0	Käsespätzle con aros de cebolla 2,4,7
Menü III	0 0	0 0	0 0	0 0	Salat mit gegrillten Garnelen 3
Vorspeise	0	0	0	0	Gemischter Salat -
Nachspeise	0	0	0	0	Joghurt 7
	<b>04.02.19</b>	<b>05.02.19</b>	<b>06.02.19</b>	<b>07.02.19</b>	<b>08.02.19</b>
Menü I	Brathähnchen dazu Reis -	Pasta carbonara 2,4,7,13,15	Fisch dazu Gemüseeintopf 5,13,15	Kalbshamburger (ohne Brot) mit Kartoffelecken 3,14	Weisse Bohnen mit Rippchen 15
Menü II	Gekochte Kartoffel mit Provolone Käse und Zucchiniwürfel 7	Linseneintopf mit Gemüse und Kürbis 15	Überbackene gefüllt mit Gemüse Aubergine und Reis 7,15	Gemüserisotto mit Parmesankäse 7,15	Gefüllte Tomaten mit Gemüse dazu Reisbeilage 15
Menü III	Brunnenkressensalat mit gebackenen Lachskrümeln 5	Gegrillter Auberginen Salat mit Parmesankäse 7	Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Oliven 14	Grüner Bohnen Salat mit Schinken 15	Grüner Salat mit Mozzarella 7
Vorspeise	Grüner Salat -	Zucchini-cremesuppe -	Gemüsebrühe mit Fadennudeln 1,2,4	Tomatensalat -	Lauchcreme-Suppe -
Nachspeise	Joghurt 7	Obst der Saison -	Pudding 7	Obst der Saison -	Obst der Saison -
	<b>11.02.19</b>	<b>12.02.19</b>	<b>13.02.19</b>	<b>14.02.19</b>	<b>15.02.19</b>
Menü I	SEMANA BLANCA 0	SEMANA BLANCA 0	SEMANA BLANCA 0	SEMANA BLANCA 0	SEMANA BLANCA 0
Menü II	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
Menü III	0 0	0 0	0 0	0 0	0 0
Vorspeise	0	0	0	0	0
Nachspeise	0	0	0	0	0
	<b>18.02.19</b>	<b>19.02.19</b>	<b>20.02.19</b>	<b>21.02.19</b>	<b>22.02.19</b>
Menü I	Lasagne Bolognese 0 2,4,7	Bratwurst mit Kartoffelbrei und Sauerkraut 7	Fisch mit Reisbeilage 9	Pizza mit Speck, Tomate und Käse 2,7,13,15	Orangen-Brathähnchen mit Pommes -
Menü II	Cous cous mit Gemüse und Kichererbsen 2,15	Ratatouille Mancho dazu Reisbeilage -	Cremspinat mit Spiegelei 2,4,7	Spanisches mit sautierter Paprika Kartoffelomelette und Zwiebel 4	Gegrilltes Gemüse dazu Reisbeilage -
Menü III	Spanischer Kartoffelsalat mit 4,5,7,13,15	Salat mit Pilzen und Speck 13,15	Salat mit gegrilltem Hühnchen -	Brokkoli Salat mit hartgekochtem Ei 4	Kohlsalat mit Entenkonfit -
Vorspeise	Kürbiscreme-Suppe -	Gemischter Salat -	creme-Suppe mit Schinken 15	Gemüsesuppe 1	Tomaten angemacht mit Schnittlauch -
Nachspeise	Obst der Saison -	Obst der Saison -	Joghurt 7	Obst der Saison -	Joghurt 7
	<b>25.02.19</b>	<b>26.02.19</b>	<b>27.02.19</b>	<b>28.02.19</b>	<b>00.01.00</b>
Menü I	Calamares a la romana dazu Tomatensalat 2,4,8	Fleischbällchen in sauce dazu Salzkartoffeln 2,4,7	Paella mixta 3,5,8,15	Gegrilltes Hähnchen mit Pommes -	0 0
Menü II	Überbackenen grüne Bohnen und mit Bechamel-Sauce 2,7,15	Ricotta und Spinat-Ravioli mit Tomaten-Sauce 2,4,7	Pizza mit Gemüse und Spinatblätter 2,7	Gemüse-Lasagne 0 2,4,7	0 0
Menü III	Spinatsalat mit gebratener Putenbrust -	Kartoffelsalat 0 1,4,9,15	Feldsalat mit Käse und Croustini 2,7	Caesar Salat 0 2,4,5,7,9,14	0 0
Vorspeise	Möhren - Sellerie-Suppe 1	Angedünstete grüne Bohnen 15	Lauchcreme-Suppe -	Gemischter Salat -	0
Nachspeise	Obst der Saison -	Joghurt 7	Obst der Saison -	Obst der Saison -	0

**Menü 1** : Option Fleisch /Fisch: Hauptgericht mit Fleisch oder Fisch. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise. Jedes Menü wird mit Nachtisch angeboten.

**Menü 2** : Vegetarische Option: Ein vegetarisches Hauptgericht. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise.

**Menü 3** : Option Salateller: Salateller. Gemüse, Creme, Suppe oder Salat als Vorspeise.

**Für Kindergartenkinder, Ganztage und BUMI's wird grundsätzlich Menü I angeboten.**

Zusammen der Kennnummern zu den Allergenen					
Typ	KZ	Typ	KZ	Typ	KZ
Sellerie	1	Eier	4	Milch	7
Glutenhaltiges Getreide	2	Fisch	5	Weichtiere	8
Krustentiere	3	Lupinen	6	Senf	9
				Schalenfrüchte	10
				Erdnüsse	11
				Soja	13
				Sulfit	14
				Sesam	12

Im Falle einer Nahrungsmittelunverträglichkeit konsultieren Sie bitte die verschiedenen Alternativen für Allergene und Unverträglichkeiten in den spezifischen Menüs.

Unsere Küche bietet verschiedene Alternativen für jegliche Unverträglichkeiten.

**Nutritionale Bewertung von Dr. Laura Isabel Arranz, Ernährungsberater von Gana Nutrición.**

