

Kinderessen Forster – Ihr Spezialist für Kindergarten- und Schulverpflegung

Wagnerstraße 4 · 86447 Aindling · Tel 08237 333 · Fax 08237 7127 · info@kinderessen-forster.de



Alle mit * gekennzeichneten Speisen sind ausschließlich mit BIO-Milch, BIO-Joghurt, BIO-Quark, BIO-Sahne oder BIO-Schmand zubereitet.

Speiseplan von 21.09. bis 25.09.2026 KW 39



	Menü 1	Menü 2	Gemüse statt Salat
MO	Gnocchetti ^A mit Käsesoße ^{A,F,H} , gem. Blattsalat mit Hausdressing ^I Pudding ^F	Süßkartoffelgnocchi mit Käsesoße ^{A,F,H} , gem. Blattsalat mit Hausdressing ^I Pudding ^F	BIO-Zucchini-gemüse
DI	Chili con Carne (Rind) ^{A,H} mit Langkornreis, Bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Muffin ^{A,B,F}	Vege. Chili ^{A,H,I} mit Langkornreis, Bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Muffin ^{A,B,F}	BIO-Zucchini-gemüse
MI	Tortellini pomodore ^{A,B,F} mit italienischer Soße ^{A,F,H} , Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing* ^{F,I} Frisches Obst	BIO-Farfalle ^A mit italienischer Soße ^{A,F,H} , Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing* ^{F,I} Frisches Obst	BIO-Zucchini-gemüse
DO	ca. _____ Stk. Chicken Nuggets ^A mit Kartoffelsalat ^{H,I} Quarkspeise Cheesecake ^{B,F}	ca. _____ Stk. Vege. Nuggets ^A mit Kartoffelsalat ^{H,I} Quarkspeise Cheesecake ^{B,F}	
FR	BIO-Spirelli ^A mit Thunfisch-Sahnesoße ^{A,C,F,H,I} und Gurkensalat ^I Frischer Fruchtsalat	BIO-Spirelli ^A mit Möhrchen-Soße ^{A,F,H} und Gurkensalat ^I Frischer Fruchtsalat	BIO-Zucchini-gemüse

Mit BIO gekennzeichneten Menükomponenten bestehen vollständig aus Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Weitere Bio-Zutaten können in Mischprodukten enthalten sein und sind daher nicht als BIO gekennzeichnet. Die Kennzeichnung erfolgt tagesaktuell im Speiseplan.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Phosphat, 4 = Süßungsmittel, 5 = Antioxidationsmittel, 6 = Schwärzungsmittel, 7 = Pökelsalz
A = Glutenhaltiges Getreide, B = Ei, C = Fisch, D = Erdnüsse, E = Sojabohnen, F = Milch, G = Schalenfrüchte, H = Sellerie, I = Senf, J = Sesam, K = Sulfite
Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb! Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.