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 26.10. bis 30.10.2026
KW 44

	Menü 1	Menü 2	Gemüse statt Salat
MO	Gemüsebrühe [H] mit Butterklößchen [A,B,F] _____ Stk. Pancakes [A,B,F,] mit Zimt/Zucker und Apfelmus ***(Suppe für alle)***	Gemüsebrühe [H] mit Butterklößchen [A,B,F] _____ Stk. Pancakes [A,B,F,] mit Zimt/Zucker und Apfelmus ***(Suppe für alle)***	
DI	Schinkennudeln (Pute) [A,B,7] mit Tomatensoße [A,H], Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing * [F,I] Stracciatella Joghurt [F]	***BIO-Spirelli*** [A] mit Tomatensoße [A,H], Reibekäse [F] Eissalat mit frischen Kräutern und Joghurtdressing * [F,I] Stracciatella Joghurt [F]	BIO-Mais-gemüse
MI	Vege. paniertes Schnitzel [A,B,F] mit Risoleekartoffeln und Karottensalat Frisches Obst	Vege. paniertes Schnitzel [A,B,F] mit Risoleekartoffeln und Karottensalat Frisches Obst	BIO-Mais-gemüse
DO	Ravioli Formaggio [A,B,F] mit Paprikasoße [A,F,H], gem. Blattsalat und Apfeldressing [I] Buttermilchdessert [F]	_____ ***Stk. Spinatknödel*** [A,B,F] mit Paprikasoße [A,F,H], gem. Blattsalat und Apfeldressing [I] Buttermilchdessert [F]	BIO-Mais-gemüse
FR	Kalbfleischküchle [A,B] mit Kohlrabigemüse [F,H] und Püree [F] Kleingebäck [A,B,F]	***Vege. Bratwurst*** [B] mit Kohlrabigemüse [F,H] und Püree [F] Kleingebäck [A,B,F]	

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.