

KW14

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

01.04.2024

OSTERFERIEN

OSTERMONTAG

DIENSTAG

02.04.2024

Gulaschsuppe ⁱ

Gulaschsuppe ⁱ mit Bauernbrot ^{a1}

Semmelknödel ^{a1,c,g} m Rahmschwammerl ^g oder Semmelknödel ^{a1,c,g} mit Rahmsoße ^g oder Reibeknödel mit Rahmschwammerl ^g Rahmschwammerl ^g

Erdbeer-Vanilletraum ^g oder Obst der Saison

Weißkraut-Ananas-Salat ^g

MITTWOCH

03.04.2024

Reis-Gemüse-Suppe mit **BIO**-Reis und **BIO**-Gemüse

Reis-Gemüse-Suppe mit **BIO**-Reis und **BIO**-Gemüse und Kaisersemmel ^{a1}

BIO Nudeln ^{a1} oder **BIO**-Vollkornnudeln ^{a1} mit Schinken-Sahne-Soße ^{3,8,a1,f,g,i} oder **Bio** Nudeln ^{a1} mit Paprika-Rahmsoße ^g

Selbst gebackener Zitronenkuchen ^{a1,c} oder Obst der Saison

Endiviensalat mit Apfelwürfel ³ und speziellem Kartoffeldressing

DONNERSTAG

04.04.2024

Kartoffelcremesuppe ^g

Kartoffelcremesuppe ^g mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} und Wirtebrot ^{a1,a3}

Schokopfannkuchen ^{a1,c,g} m. mit Kirschfüllung wahlweise Vanillesoße ^{1,a1,c,f,g}

Obst der Saison

Kohlrabisticks mit Honig-Senf-Dip ^g

FREITAG

05.04.2024

Karottencremesuppe ^g mit **BIO**-Karotten

Karottencremesuppe ^g mit **BIO**-Karotten und Vollkornrot ^{a2,a3}

Fischfrikadelle ^{a1,c,d,g} mit Kartoffelpüree ^g und **BIO**-Blumenkohlgemüse u. wahlweise Remoulade ^{a1,c,g,i,j} oder Cocktail-Dip ^g oder Ratatouille Gemüse mit Kartoffelpüree ^g

Grießpudding ^{a1,g} oder Obst der Saison

Chinakohlsalat mit Essig-Öl-Dressing

Allergene 1:

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere

Allergene 2:

- (a1) Weizen (a2) Dinkel
- (a3) Roggen (a4) Gerste
- (a5) Hafer
- (h1) Mandeln
- (h2) Haselnüsse
- (h3) Walnüsse
- (h4) Kaschunüsse
- (h5) Pecanüsse
- (h6) Paranüsse
- (h7) Pistazien
- (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) gentechnisch verändert

Beschreibung:

-  = Geflügelfleisch
-  = Schweinefleisch
-  = Rindfleisch
-  = Fisch
-  = Vegetarisch



Thorsten Högl Dienstleistungs GmbH
 Menüservice Regensburg
 Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
 www.kindercatering.com
 09401 / 91 36 41 - 0



Einrichtung:

166B

Tour:

Fs



Saison: Frühling

KW15

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

08.04.2024

Gemüsecremesuppe ^g
mit **BIO**-Gemüse



Gemüsecremesuppe mit
BIO-Gemüse und König-
Ludwig-Brot ^{g,a1,a2,a3}



Putengeschnetzeltes in Rahmsoße ^g
mit **BIO**-Langkornreis
oder
Sojageschnetzeltes ^f in Rahmsoße ^g
mit **BIO**-Langkornreis

Butterkeks-Pudding
mit wenig Zucker nach
DGE-Standard ^g
oder
Obst der Saison

Gurkensalat mit Joghurt-
Dressing ^g

DIENSTAG

09.04.2024

Nudelsuppe mit **BIO**-
Fadennudeln ^{a1,c} und **BIO**-
Julienne



Nudelsuppe mit **BIO**-
Fadennudeln ^{a1,c} und
BIO-Julienne



Süßer Scheiterhaufen ^{3,a1,c,g} mit
Vanillesoße ^{1,g} mit **BIO**-Äpfeln



Naturjoghurt ^g
oder
Obst der Saison



Karottensticks mit
Frühlingsquark ^g



MITTWOCH

10.04.2024

Broccolicremesuppe ^g
mit **BIO**-Broccoli



Broccolicremesuppe ^g
mit **BIO**-Broccoli und
König-Ludwig-Brot ^{g,a1,a2,a3}



Fischli Fischfiguren ^{a1d} mit Salz-
kartoffeln ^{1,g} und wahlweise **BIO**-
Karottengemüse und Remoulade ^{a1,c,g,i,j}
oder
Frühlingsgemüseintopf



Selbst gebackener
Marmorkuchen ^{a1,c}
oder
Obst der Saison



Rohkostsalat mit
Tomaten-Joghurt-
Dressing ^g



DONNERSTAG

11.04.2024

Kartoffelcremesuppe ^g



Kartoffelcremesuppe ^g
mit Wiener Würstchen ^{2,3,8}
und Semmel ^{a1}



Bio-Nudeln ^{a1} mit **Bio**-Tomatensoße ^g
oder
Bio-Vollkornnudeln ^{a1} mit **Bio**-
Tomatensoße ^g



Hausgemachter
Bananenquark ^g
oder
Obst der Saison



Paprikasticks mit
Kräuter-Dip ^g



FREITAG

12.04.2024

Backerbsensuppe ^{a1,c,g}



Backerbsensuppe ^{a1,c,g}
mit Semmel ^{a1}



Rührei ^c mit Spinatkartoffeln ^g
oder
Rührei ^c mit Salzkartoffeln und
wahlweise Rahmspinat ^g



Müsliriegel ^{a1,c,f,g}
oder
Obst der Saison



Grüner Salat mit Essig-
Öl-Dressing



Allergene 1:

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere

Allergene 2:

- (a1) Weizen (a2) Dinkel
- (a3) Roggen (a4) Gerste
- (a5) Hafer
- (h1) Mandeln
- (h2) Haselnüsse
- (h3) Walnüsse
- (h4) Kaschunüsse
- (h5) Pecanüsse
- (h6) Paranüsse
- (h7) Pistazien
- (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) gentechnisch verändert

Beschreibung:

- = Geflügelfleisch
- = Schweinefleisch
- = Rindfleisch
- = Fisch
- = Vegetarisch

**„MENÜSERVICE
REGENSBURG
Kinder-Gatering**

Thorsten Högl Dienstleistungs GmbH
Menüservice Regensburg
Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
www.kindercatering.com



Einrichtung:

166B

Tour:

Fs



DE-ÖKO-037

Saison: Frühling

KW16

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

15.04.2024

Frühlingsgemüse-cremsuppe ^g mit **BIO**-Gemüse



Frühlingsgemüse-cremsuppe ^g mit **BIO**-Gemüse mit Finnenbrot ^{a1,k}



Hackbällchen in Rahmsoße ^{a1,c,g,j} mit **BIO** Langkornreis oder VK-Reis *oder* Gemüsebällchen in Rahmsoße ^{a1,c,g,i,k} mit **BIO** Langkornreis



Schokopudding ^g *oder* Obst der Saison



DIENSTAG

16.04.2024

Nudelsuppe ^{a1,c} Mit **BIO**-Fadennudeln



Nudelsuppe ^{a1,c} Mit **BIO**-Fadennudeln mit Weizenmischbrot ^{a1}



Fischstäbchen ^{a1,d} mit Salzkartoffeln und wahlweise Remoulade ^{a1,c,g,i,j} *oder* Polenta-Tasche mit Spinat-Käse-Füllung ^{a1,g}



Schlemmercreme Vanille ^g *oder* Obst der Saison



MITTWOCH

17.04.2024

Pastinakencremesuppe ^g mit **BIO**-Pastinaken



Pastinakencremesuppe ^g mit **BIO**-Pastinaken, Backerbsen ^{a1,c,g} und Wirtebrot ^{a1,a3}



Schinkennudeln ^{3,8,a1,c,f,g} mit **BIO**-Nudeln *oder* Veg. Eiernudeln ^{c,g} mit **BIO**-Nudeln



Donut ^{a1,c,f,g,h2} *oder* Obst der Saison



DONNERSTAG

18.04.2024

Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}



Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g} mit Bauernbrot ^{a1}



Kartoffelgratin ^g **BIO**-Erbsen- und **BIO**-Möhren-Gemüse



Obst der Saison



FREITAG

19.04.2024

Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g} mit **BIO**-Julienne-Gemüse



Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g} mit **BIO**-Julienne-Gemüse mit Vitalsemmel ^{a1,a2,a4}



Frühlingsgemüse Eintopf ⁱ mit **BIO**-Gemüse, wahlweise mit Kaisersemmel ^{a1} oder Sonnenblumenkernsemmel ^{a1,a2,a3}



Fruchtcocktail ⁹ *oder* Obst der Saison



Allergene 1:

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere

Allergene 2:

- (a1) Weizen (a2) Dinkel
- (a3) Roggen (a4) Gerste
- (a5) Hafer
- (h1) Mandeln
- (h2) Haselnüsse
- (h3) Walnüsse
- (h4) Kaschunüsse
- (h5) Pecanüsse
- (h6) Paranüsse
- (h7) Pistazien
- (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt
- (7) gewacht
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) gentechnisch verändert

Beschreibung:

- = Geflügelfleisch
- = Schweinefleisch
- = Rindfleisch
- = Fisch
- = Vegetarisch



Thorsten Högl Dienstleistungs GmbH
 Menüservice Regensburg
 Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
 www.kindercatering.com
 09401 / 01 36 41 0



Einrichtung:

166B

Tour:

Fs



DE-ÖKO-037

Saison: Frühling

KW17

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

22.04.2024

Gulaschsuppe ⁱ



Gulaschsuppe ⁱ mit Weizenmischbrot ^{a1}



Apfelkuchen ^{a1,g} mit Vanillesoße ^{1,a1,c,f,g}



Schokoriegel ^{a1,e,f,g}
oder
Obst der Saison



Karottensticks mit Curry-Paprika-Dip ^g



DIENSTAG

23.04.2024

Spargelcremesuppe ^g



Spargelcremesuppe ^g mit Vollkornrot ^{a2,a3}



Schachlikpfanne ^g mit **BIO**-Reis
oder
Vegetarische Kartoffel-Schachlikpfanne ^g mit **BIO**-Langkornreis



Erdbeerpudding ^g
oder
Obst der Saison



Mandarin-Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing ^g



MITTWOCH

24.04.2024

Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g}



Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g} mit Vitalsemmel ^{a1,a2,a4}



BIO-Nudeln ^{a1} mit Gemüsesoße ^g mit **BIO**-Gemüse
oder
BIO-Vollkornnudeln ^{a1} mit Gemüsesoße ^g mit **BIO**-Gemüse



BIO-Apfelmus
oder
Obst der Saison



Tomatensalat mit Balsamicodressing ⁱ



DONNERSTAG

25.04.2024

Tomatencremesuppe ^g mit **BIO**-Tomaten



Tomatencremesuppe ^g mit **BIO**-Tomaten mit **BIO**-Reis und Wirtebrot ^{a1,a3}



Pellkartoffeln mit hausgemachtem **BIO**-Kräuterquark ^g
oder
Pellkartoffeln mit hausgemachtem Frühlingsquark ^g mit frischen Radieschen



Hausgemachter KIBA-Joghurt ^g (Kirsch-Banane) mit **BIO**-Kirschen
oder
Obst der Saison



Chinakohlsalat mit Cocktaildressing ^g



FREITAG

26.04.2024

Blumenkohlcremesuppe ^g mit **BIO**-Blumenkohl



Blumenkohlcremesuppe ^g mit **BIO**-Blumenkohl und Kaisersemmel ^{a1}



BIO-Eierspätzle ^{a1,c} mit Bratensoße
oder
BIO-Eierspätzle ^{a1,c} mit Rahmsoße ^g



Selbst gebackener Gewürzkuchen ^{a1,c}
oder
Obst der Saison



Gurkensticks mit Curry-Paprika-Dip ^g



Allergene 1:

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere

Allergene 2:

- (a1) Weizen (a2) Dinkel
- (a3) Roggen (a4) Gerste
- (a5) Hafer
- (h1) Mandeln
- (h2) Haselnüsse
- (h3) Walnüsse
- (h4) Kaschunüsse
- (h5) Pecanüsse
- (h6) Paranüsse
- (h7) Pistazien
- (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) gentechnisch verändert

Beschreibung:

- = Geflügelfleisch
- = Schweinefleisch
- = Rindfleisch
- = Fisch
- = Vegetarisch



Thorsten Högl Dienstleistungs GmbH
Menüservice Regensburg
Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
www.kindercatering.com
09401 / 01 36 44 0



Einrichtung:

166B

Tour:

Fs



DE-ÖKO-037

KW18

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

29.04.2024

Frühlingsgemüsecremesuppe ^g mit **BIO**-Gemüse und **BIO**-Kartoffeln



Frühlingsgemüsecremesuppe ^g mit **BIO**-Gemüse und **BIO**-Kartoffeln mit König-Ludwig-Brot _{g,a1,a3,a22,3,8}



Pfannkuchen (gesüßt) ^{a1,c,g} m. Marmelade, Nutella o. Apfelmus *oder* Pfannkuchen (ungesüßt) ^{a1,c,g} m. Marmelade, Nutella o. Apfelmus



BIO-Natur-Joghurt ^g mit Honig *oder* Obst der Saison



Karottensticks mit Cocktail-Dip ^g



DIENSTAG

30.04.2024

Kartoffelcremesuppe ^g



Kartoffelcremesuppe ^g mit Wiener Würstchen ^{2,3,8} und Semmel ^{a1,}



Gnocchi-Tomaten-Auflauf ^{a1,g} mit **BIO**-Tomatensoße und Käse überbacken



Eingelegte Birnen ⁹ *oder* Obst der Saison

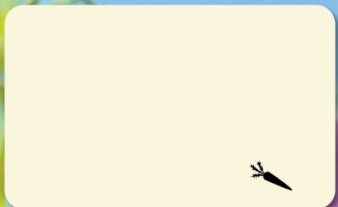
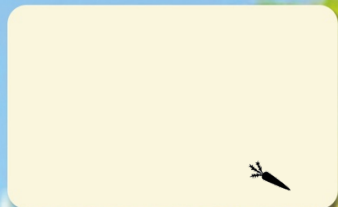


Asiatischer Reissalat

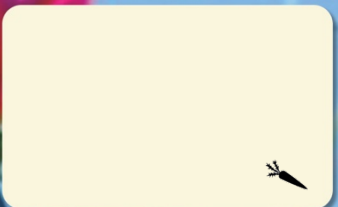
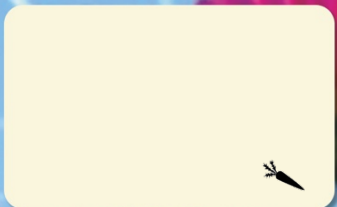


MITTWOCH

01.05.2024



FEIERTAG



DONNERSTAG

02.05.2024

Backerbsensuppe ^{a1,c,g}



Backerbsensuppe ^{a1,c,g} und Wirtebrot ^{a1,a3}



Currygeschnetzeltes in Curry-Rahmsoße ^g mit **BIO**-Langkornreis *oder* Vollkornreis *oder* Sojageschnetzeltes ^{a1,c,f,g,i} mit **BIO**-Langkornreis



Hausgemachter Erdbeer-Bananen-Quark ^g



Gurkensticks mit Curry-Paprika-Dip ^g



FREITAG

03.05.2024

Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}



Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g} und Bauernbrot ^{a1,a3}



Fischfrikadelle ^{a1,c,d,g} mit Kartoffelpüree ^g *oder* Kartoffelsalat und wahlweise Remoulade ^{a1,c,g,i,j} *oder* Zitronen-Petersilien-Dip ^g *oder* Frühlingsgemüseintopf



Schokoriegel ^{a1,e,g} *oder* Obst der Saison



Frühlingsalat ^{c,i,j}



Allergene 1:

- (a) Gluten
- (b) Krebstiere
- (c) Eier (d) Fische
- (e) Erdnüsse
- (f) Sojabohnen
- (g) Milch
- (h) Schalenfrüchte
- (i) Sellerie (j) Senf
- (k) Sesam
- (l) Schwefeldioxid
- (m) Lupinen
- (n) Weichtiere

Allergene 2:

- (a1) Weizen (a2) Dinkel
- (a3) Roggen (a4) Gerste
- (a5) Hafer
- (h1) Mandeln
- (h2) Haselnüsse
- (h3) Walnüsse
- (h4) Kaschunüsse
- (h5) Pecanüsse
- (h6) Paranüsse
- (h7) Pistazien
- (h8) Macadamianüsse

Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoffen
- (3) mit Antioxidationsmitteln
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) mit Süßungsmitteln
- (10) chininhaltig
- (11) koffeinhaltig
- (12) gentechnisch verändert

Beschreibung:

- = Geflügelfleisch
- = Schweinefleisch
- = Rindfleisch
- = Fisch
- = Vegetarisch



Thorsten Högl Dienstleistungs GmbH
 Menüservice Regensburg
 Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
 www.kindercatering.com
 09401 / 01 36 44 0



Einrichtung:

276A

Tour:

Fs

