

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 02.03. bis 06.03.2026 KW 10

	Menü 1	Menü 2	Gemüse statt Salat
MO	Putenwiener ^{3,7} (bitte selbst warm machen) mit Linsen und Schwenkkartoffeln Naturjoghurt ^F mit BIO-Mango	Vege. Wiener ^B (bitte selbst warm machen) mit Linsen und Schwenkkartoffeln Naturjoghurt ^F mit BIO-Mango	
DI	Ravioli formaggio ^{A,B,F} mit italienischer Soße ^{A,F,H} , gem. Blattsalat mit Hausdressing ^I Apfelschnecke ^{A,B,F}	BIO-Farfalle ^A mit italienischer Soße ^{A,F,H} , gem. Blattsalat mit Hausdressing ^I Apfelschnecke ^{A,B,F}	BIO-Paprikagemüse
MI	Chili con Carne (Rind) ^{A,H} mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Quarkspeise Stracciatella ^F	Vege. Chili ^{A,H,I} mit Langkornreis, bunte Rohkost mit Dip ^{F,H} Quarkspeise Stracciatella ^F	BIO-Paprikagemüse
DO	Vege. Schnitzel paniert ^{A,B,F} mit Gewürzkartoffeln ^H , Karottensalat Frisches Obst	Vege. Schnitzel paniert ^{A,B,F} mit Gewürzkartoffeln ^H , Karottensalat Frisches Obst	BIO-Paprikagemüse

Die im Speiseplan mit BIO gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht BIO gekennzeichnet werden.

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.