



KW 51

SPEISEPLAN



Gröbl Catering
Gesunde Ernährung für Kinder

	MONTAG 15.12.25	DIENSTAG 16.12.25	MITTWOCH 17.12.25	DONNERSTAG 18.12.25	FREITAG 19.12.25
Menü 1	Gemüsebällchen (3) mit Currysoße und Langkornreis	Gebratene Eier-Nudeln (2a,3) mit Wokgemüse und Sojasoße	Gemüseschnitzel (2a,2d) mit Bratensoße und Röstkartoffel	Veganer Gyros mit TzaTziki (2a,5,6) und Langkornreis	Blumekohl-Käsemedaillon (1,2a,3,7) mit Kartoffelbrei und Remouladen-Dip (1)
Menü 2	Geflügelbällchen (1,2a,3,4) mit Currysoße und Langkornreis	Gebratene Eier-Nudeln (2a,3) mit Wokgemüse, Hähnchenstreifen und Sojasoße	Hähnchenbrust gebr. mit Bratensoße und Röstkartoffel	Putengyros n' mit TzaTziki und Langkornreis	Seelachs gebacken (2a) mit Kartoffelbrei und Remouladen-Dip (1)
Suppe					
Salat / Dessert	Obstbuffet	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (1)	Obstbuffet	Kirschjoghurt (1)	Obstbuffet
Salat / Dessert	Salabuffet	Salabuffet	Salabuffet	Salabuffet	Salabuffet

1 Milch / Milcherzeugnisse

2d Hafer Gluten

5 Sellerie

8 Nuss Anmerkung:

2a Weizen Gluten

3 Ei / Eierzeugnisse

6 Soja

9 Hülsenfrüchte Änderungen vorbehalten!

2b Roggen Gluten

4 Senf

7 Sesam

10 Phophat