



KW 5

SPEISEPLAN



Gröbl Catering
Gesunde Ernährung für Kinder

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	26.01.26	27.01.26	28.01.26	29.01.26	30.01.26
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	Salatbuffet	Salabuffet	Salabuffet	Salatbuffet	Salatbuffet

1 Milch / Milcherzeugnisse
2a Weizen Gluten
2b Roggen Gluten

2d Hafer Gluten
3 Ei / Eierzeugnisse
4 Senf

5 Sellerie
6 Soja
7 Sesam

8 Nuss Anmerkung:
9 Hülsenfrüchte
10 Phosphat
Änderungen vorbehalten!