

KW09**Vorsuppe****Hauptsuppe****Hauptspeise****Nachspeise****Salat / Sticks****MONTAG****28.02.2022**Kartoffelcremesuppe^gKartoffelcremesuppe^g mit
Wiener Würstchen^{2,3,8} und
Vollkornbrot^{a2,a3}Apfelstrudel^{a1,c,g,h2} mit
Vanillesoße^{1,g}**WINTERFERIEN**Faschingskrapfen^{a1,c,h}
oder
Obst der SaisonKarottensticks mit
Kräuter-Dip^g**DIENSTAG****01.03.2022**Backerbsensuppe^{a1,c,g}Backerbsensuppe^{a1,c,g}
und Dinkel-Roggen-
Vollkornbrot^{a2,a3}Rührei^c mit Spinatkartoffeln^g
oder
Rührei^c mit Salzkartoffeln
und wahlweise Spinat^g
separatNuttellapudding^{a1,g,h2}
oder
Obst der SaisonBlumenkohlsalat⁹**MITTWOCH****02.03.2022**Maultaschensuppe^{a1,c,g,i}Maultaschensuppe^{a1,c,g,i}
mit Wiener Würstchen^{2,3,8}Bio Nudeln^{a1} mit Broccoli-
Sahnesoße^g
oder
Bio Vollkornnudeln^{a1} mit Broccoli-
Sahnesoße^gApfelmus⁹
oder
Obst der SaisonChinakohlsalat mit
Cocktaildressing^g**DONNERSTAG****03.03.2020**Pfannkuchensuppe^{a1,c,g}Pfannkuchensuppe^{a1,c,g}
und Weizenmischbrot^{a1,a3}Frühlingsgemüseintopfⁱ mit Wiener
Würstchen^{2,3,8}
Mit Kaisersemmel^{a1} oder
Körnersemmel^{a1,a3,a4,f} oder
Vegetarischer GemüseintopfErdbeeryoghurt^g
oder
Obst der SaisonKohlrabisticks mit
Honig-Senf-Dip^g**FREITAG****04.03.2020**Grießnockerlsuppe^{a1,c,g}Grießnockerlsuppe^{a1,c,g}
mit Vitalsemmel^{a1,a2,a4}Rösti-Ecken^{a1} mit Rahmsauce^g und
wahlweise Mischgemüse mit
Erbsen und MöhrchenMilchreis (kalt)^g
oder
Obst der SaisonEisbergsalat mit
Honig-Senf-Dressing^g**Allergene:**

- (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 Zusatz:

- (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
09401 191 36 11

**Einrichtung:****Tour:**

KW10**Vorsuppe****Hauptsuppe****Hauptspeise****Nachspeise****Salat / Sticks****MONTAG****07.03.2022**Blumenkohlcremesuppe ^gBlumenkohlcremesuppe ^g
und Semmel ^{a1}Eierspätzle ^{a1,c} mit Rahmsoße ^gSchokopudding ^g
oder
Obst der SaisonKohlrabisticks mit Honig-
Senf-Dip ^g**DIENSTAG****08.03.2022**Frühlingsgemüsesuppe ^gFrühlingsgemüsesuppe ^g
mit König-Ludwig-Brot
^{g,a1,a2,a3}Schweinebraten in Bratensoße ^{a1, c,g,i}
mit Reibeknödel ^{oder}
Putenrollbraten in Bratensoße ^{a1, c,g,i}
mit Reibeknödel ^{oder}
Reibeknödel mit Bratensoße Bananenjoghurt ^g
oder
Obst der SaisonKrautsalat mit Essig-Öl-
Dressing**MITTWOCH****09.03.2022**Gulaschsuppe ^gGulaschsuppe ^g
mit Bauernbrot ^{a1}Gockerlhaxen mit
Kartoffelspalten und Coleslaw-
Salatbeilage ^g
Apfelküchel ^{a1,g} mit Vanillesoße
^{1,a1,c,f,g}Naturjoghurt ^g mit
Honig
oder
Obst der SaisonKarottensticks mit
Kräuter-Dip ^g**DONNERSTAG****10.03.2022**Nudelsuppe ^{a1}Nudelsuppe mit
Bauernbrot ^{a1,a3}Schweinegeschnetzeltes in
Rahmsoße ^g mit Bio Langkornreis
oder
Putengeschnetzeltes ^g oder
Sojageschnetzeltes ^{a1,c,f,g,i} Frischer Obstsalat in
Quark ^g
oder
Obst der SaisonFarmersalat ^{c,i,j}**FREITAG****11.03.2022**Gemüsecremesuppe ^gGemüsecremesuppe ^g
mit König-Ludwig-Brot
^{g,a1,a2,a3}Fischnuggets ^{a1,c,d,g} mit
Salzkartoffeln und Remoulade
^{a1,c,g,i,j}
oder
Bunter Gemüseeintopf ⁱ Zitronenkuchen ^{a1,c}
oder
Obst der Saison

Reissalat

**Allergene:**

(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 Zusatz:

(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 Dienstleistungen GmbH
Menüservice Regensburg
Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
www.kindergatering.com
09401 / 91 36 41 - 0

**Einrichtung:****Tour:**

KW11

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

14.03.2022

Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}



Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}
und Wiener Würstchen
2,3,8



Hackbällchen in Curry-Rahmsoße ^{a1,c,g,i,j}
mit Bio Langkornreis oder
Gemüsebällchen in Curry-Rahmsoße
^{a1,c,g,i,j} mit Bio Langkornreis

Waldfrucht-Quark ^g
oder
Obst der Saison



Mandarinen-
Eisbergsalat ⁹ mit
Joghurt-Dressing ^g

DIENSTAG

15.03.2022

Kartoffelcremesuppe ^g



Kartoffelcremesuppe ^g
mit Wiener Würstchen
2,3,8 und König-Ludwig-
Brot ^{g,a1,a2,a3}

Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelsmus ⁹

Frischer Obstsalat in
Joghurt ^g mit Honig
oder
Obst der Saison

Karotten-Sticks mit
Kräuter-Dip ^g

MITTWOCH

16.03.2022

Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g}



Grießnockerlsuppe ^{a1,c,g}
mit Dinkel-Honig-Kipferl
k,m,a1,a2,a4

Backfisch ^{a1,d} mit Kartoffelpüree ^g u.
wahlweise Remoulade ^{a1,c,g,i,j}
oder
Alaska-Seelachs natur ^{a1} oder
Gemüsefrikadelle mit K-Püree

Saftiger
Bananenkuchen ^{a1,g}
oder
Obst der Saison

Krautsalat mit Essig-Öl-
Dressing

DONNERSTAG

17.03.2022

Rote Linsensuppe ^{h,i}



Rote Linsensuppe ^{h,i} mit
Bauernbrot ^{a1,a3}

Chicken Nuggets ^{a1} mit Salzkartoffeln
und wahlweise Ketchup ⁹
Preiseelbeeren, oder BBQ-Soße ^{l,j}
oder
Gemüse-Nuggets ^{a1,i,j,k}

Apfelpommes mit
Erdbeerketchup
(Erdbeermus)
oder
Obst der Saison

Cole Slaw Salat in
Sahnesoße mit
Karottenstreifen ^g

FREITAG

18.03.2022

Suppe mit Eierstich ^c



Suppe mit Eierstich ^c und
Kaisersemmel ^{a1}

Bio Nudeln ^{a1} mit Spinat-Sahnesoße ^g
oder
Bio Nudeln ^{a1} mit Lachs-Sahnesoße ^g
(Fettreicher Seefisch mit Omega3)

Erdbeer-Pudding ^g
oder
Obst der Saison

Gurkensalat mit Curry-
Joghurt-Dressing ^g

Allergene:

- (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 Zusatz:

- (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 Dienstleistungen GmbH
Menüservice Regensburg
Henleinstr. 5 - 93092 Barbing
www.kindergatering.com
09401 191 36 11 0



Einrichtung:

Tour:

KW12

Vorsuppe

Hauptsuppe

Hauptspeise

Nachspeise

Salat / Sticks

MONTAG

21.03.2022

Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}



Pfannkuchensuppe ^{a1,c,g}
und Wiener Würstchen
^{2,3,8}



Currywurst ^{2,3,4,9,i,j} in milder Tomaten-
Curry-Soße m Minions-Pommes
oder
Gemüse-Maultaschen ^{a1,c,g,i,j} in
milder Soße m Minions-Pommes



Erdbeerquark ^g
oder
Obst der Saison



Chinakohlsalat mit
Cocktaildressing ^{9,g}



DIENSTAG

22.03.2022

Suppe mit
Gemüseeinlage



Suppe mit
Gemüseeinlage und
Finnenbrot ^{k,m,a1,a3,a4}



Bio Nudeln ^{a1} mit Gemüsesoße ^g
oder
Bio Vollkornnudeln ^{a1} mit
Gemüsesoße ^g



Bananenjoghurt ^g
oder
Obst der Saison



Endiviensalat mit
Kartoffelwürfel und
Sahnedressing ^g



MITTWOCH

23.03.2022

Lauchcremesuppe ^g



Lauchcremesuppe ^g mit
Semmel ^{a1}



Hähnchen-Schnitzel ^{a1,c} mit
Kartoffel-Gurkensalat u. wahlw.
Ketchup ⁹ o. Preiselbeeren
oder
Gemüse-Schnitzel ^{a1,c}



Küchlein mit
Milchcremefüllung ^{a1,c,f,g}
oder
Obst der Saison



Rohkostsalat mit
Joghurt-Dressing ^g



DONNERSTAG

24.03.2022

Nudel-
Tomatencremesuppe ^{a1,g}



Nudel-
Tomatencremesuppe ^{a1,g}
mit Reis und Bauernbrot
^{a1,a3}



Fischnuggets ^{a1,c,d,g} mit Salzkartoffeln
und wahlweise Remoulade ^{a1,c,g,i,j}
oder Cocktail-Dip ^{a1}
oder
Frühlingsgemüseintopf ⁱ



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



Farmersalat ^{c,i,j}



FREITAG

25.03.2022

Backerbsensuppe ^{a1,c,g}



Backerbsensuppe ^{a1,c,g}
und Kürbiskernemmel
^{a1,a2,a3,a4,f}



Pizza Margarita ^{a1,c,g}
oder
Grießbrei ^{a1,c,g} mit Erdbeersee



Naturjoghurt ^g
oder
Obst der Saison



Gurkensticks mit Curry-
Paprika-Dip ^g



Allergene:

- (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 Zusatz:

- (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.kindergatering.com
09401 / 91 36 11 - 0



Einrichtung:

Tour:

KW13**Vorsuppe****Hauptsuppe****Hauptspeise****Nachspeise****Salat / Sticks****MONTAG****28.03.2022**Maultaschensuppe ^{a1,c,g,i}Maultaschensuppe ^{a1,c,g,i}
mit Sonnenblumenkern-
Semmel ^{f,a1,a2,a3,a4}Vegetarische Schaschlikpfanne
mit Bio LangkornreisMüsliriegel ^{a1,e,f,g}
oder
Obst der SaisonFrühlingsalat ^{c,e,g}**DIENSTAG****29.03.2022**Leberspätzlesuppe ^{a1,c}Leberspätzlesuppe ^{a1,c}
mit Semmel ^{a1}Bio Nudeln ^{a1} mit Bolognesesoße ⁱ
und wahlweise Reibekäse ^g
oder
Bio Nudeln ^{a1} mit Linsenbolognese
und wahlweise Reibekäse ^gErdbeerpudding ^g
oder
Obst der SaisonBunter Salat mit grünem
Kräuterdressing**MITTWOCH****30.03.2022**Buchstaben-Nudelsuppe ^{a1}Buchstaben-Nudelsuppe ^{a1}
u. Finnenbrot ^{k,m,a1,a3,a4}Chicken Wings mit
Salzkartoffeln und BBQ Soße ^{l,j}
oder
Rösti-Pommes ³ mit rotem
Apfelmusketchup

Obst der Saison

Paprikasticks mit
Kräuter-Dip ^g**DONNERSTAG****31.03.2022**Kohlrabicremesuppe ^gKohlrabicremesuppe ^g
mit Wiener Würstchen
^{2,3,8}Schweinegeschnetzeltes in
Paprika-Rahmsoße ^g m. Spätzle ^{a1,c}
oder
Putengeschnetzeltes ^g oder
Soja-Geschnetzeltes ^gKirschquark ^g
oder
Obst der SaisonKarottensalat mit
Joghurt-Kräuter-
Dressing ^g**FREITAG****01.04.2022**Suppe mit
Gemüsejulienne ⁱSuppe mit
Gemüsejulienne ⁱ mit
Wiener Würstchen ^{2,3,8}Fischli Fischfigur ^{a1,d} mit
Salzkartoffeln und wahlweise
Remoulade ^{a1,c,g,i,j}
oder
Salzkartoffeln mit Rahmgemüse ^gGötterspeise Himbeere
oder
Obst der SaisonRohkostsalat mit
Tomaten-Joghurt-
Dressing ^g**Allergene:**(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 Zusatz:**(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
09401 / 91 36 41 - 0**Einrichtung:****Tour:**