

Von 12.2.2018

Bis 18.2.2018

Kinderspeisenkarte Kinderspeisenkarte

Montag: *Hausgemachte Vollkornpfannkuchen dazu Apfelkompott*

Dienstag: *Goldbraun gebackenes Hähnchenschnitzel dazu Bratkartoffel oder Kartoffelpüree, bunter Salat*

Mittwoch *Winterlicher Gemüseintopf dazu Bauernbrot*

Donnerstag : *Ochesnbraten in Bioqualität dazu kartoffelknödeöund Blaukraut*

Freitag: *Gebackener Eismeerotbarsch dazu Remuladensoße und Kartoffel Salat*

Die Küche wünscht euch ein schönes Wochenende

Täglich frisch gekochte Suppen und Nachtisch

*Küchenchef W. Leber und sein Team wünscht Guten Appetit!
Diäten, Vegetarisch; Gerichte OHNE Schweinefleisch etc., bereiten wir auf Wunsch gerne zu.*

Unsere Lebensmittel sind inzwischen zu fast 90% aus der Region ,Puten und Hähnchen-Fleisch, beziehen wir aus Österreich und ist in Extra -Qualität das annähernd wie BIO beschaffen ist ,Fleisch und Wurst beziehen wir von der Landmetzgerei Gassner aus Rosenheim , Gemüse und Kartoffel (Wintergemüse wie Kohl ,Lauch ,Sellerie,)Sommergemüse und Salate ist vom Bauern Ottinger in Schrobenhausen, Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land .

Regional wird beim Lebensmitteleinkauf bevorzug, wo immer es möglich ist.

Wir wollen und tun alles dafür dass Ihr Kind aus unserer Küche bestens ernährt wird

Ist Ihr Kind Allergiker sprechen Sie mit uns wir produzieren die perfekt zugeschnittene Allergiekost