



Im Februar kochen wir nach Vorschlägen der Eierwiese!

Kinder - Catering - Speiseplan für Februar 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
4	5	6	7	8
Rahmspinat mit Petersilien-Kartoffeln, Tomaten & Rührei E,M	Schaumsüppchen von der Erbse mit Puten-Wiener & Brot G * Gestaubte Waffeln G,M,E	Gebratene Gnocchi mit Tomaten, Lauch & mildem Ziegenkäse M,E,G	Krustenbraten frisch aus dem Rohr, mit reichlich Soß & Kartoffelknödel S	Apfel-Scheiterhaufen mit lauwarmen Vanillesauce M,E,G
11	12	13	14	15
Kopfsalat im Buttermilchdressing * Oma`s Schinkennudeln aus der Kräuter-Eierpfanne G,M,E	Mini-Leberkas mit süßem Senf, Breze & Kartoffelsalat S,G * Vanille-Quark mit Kirschen M	Reiberdatschi mit Zimt, Zucker, Apfelmus & Quark E,M	Oma`s Hackbraten mit verlorenem Ei, Rahmsauce & Kartoffelstampf S,E,M * A Stückerl Kirsch-Strudel E,M,G	Fischstäbchen vom Grill mit Spinat, Ofenkartoffel & Schnittlauch-Limonentopfen F,E,M,G
18	19	20	21	22
Hendlbrust vom Grill mit Kräuterrahm, grünen Bohnen & Kartoffel-Kroketten M,G	Lasagne frisch aus dem Rohr mit Tomatensugo & Parmesan G,M * Eisbombe E,M	Karotten-Ingwersüppchen mit geröstetem Sesam & Grissini N,G * Griesbrei mit Kirschen M,E	Nürnberger vom Grill mit Kartoffel Endiviensalat S	Bandnudeln mit & ohne Lachs, Tomate, Dill & Zucchini F,G
25	26	27	28	1. März bis 10. März
Kinder-Paella mit Gemüse & Huhn * Faschingskrapfen G,E,M	Tomatensalat mit frischem Schnittlauch * Spinat-Semmelknödel in brauner Butter & Parmesan M,E	Eierwies`n Burger mit Süßkartoffel-Pommes M,G	Klare Bouillon mit Gemüse, Tafelspitz & rote Beete-Ravioli E * Marillknödel mit Brösel G,E,M	Faschings-Ferien