



Im April kochen wir nach Vorschlägen Rasselbande !

## Kinder - Catering - Speiseplan für April 2019

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1.4.	2	3	4	5
Heidi's Kaas-Spatz'n mit Röstzwiebel & Karottensalat <b>M,E</b> * Rote Grütze mit Vanille Sauce <b>M</b>	Lauwarmes Kassler mit Kartoffelstampf & Kraut <b>S,M</b>	Oma's Erbsensüppchen mit <b>oder</b> ohne Würstl <b>M</b> * Bayrisch Creme <b>M,E</b>	Geschnetzeltes vom Ferkel mit Röstitalern & Brokkoli-Röschen <b>S, M</b>	Bandnudeln in feinem Dillrahm mit Lachswürfeln & Zucchiniwürfeln <b>G,M,F</b>
8	9	10	11	12
Zartes Gulasch vom Weiderind mit handgedrehtem Semmelknödel <b>G,E,M</b>	Kartoffel-Gemüse-Gratin frisch aus dem Rohr <b>M</b> * Mango-Maracuja-Quark <b>M</b>	Wiener Backhendl aus der Keule mit Kartoffel-Gurkensalat <b>G, E, M</b>	Graupensüppchen mit buntem Frühlingsgemüse	Milchreis mit Vanille-Kirschen <b>M</b>
Osterferien ... 15	16	17	<b>Gründonnerstag</b>	<b>Karfreitag</b>
Minutensteak vom Grill mit Kroketten & Paprikagemüse <b>G,S</b>	Gebratene Gnocchi mit Pesto, Paradeiserl & Spargel * Bodensee Birne mit Schokosauce	Frikassee vom Bauernhendl mit buntem Reis <b>M</b>	<b>Feiertag ...</b>	<b>Feiertag ...</b>
<b>Ostermontag</b>	23	24	25	26
<b>Feiertag ...</b>	Spaghettini mit Tomatensauce, Parmesanflocken & Erbsen <b>M,G</b> * Steckerleis <b>M,E</b>	Sollner Würstl-Gulasch mit grünen Bohnen & Kartoffeln <b>S</b>	2-erlei Pizza aus dem Ofen <b>G,M,E</b> * Obstsalat mit frischer Minze	Fischstäbchen vom Grill mit Rahmspinat & Pellkartoffeln <b>M,E,F</b>