

SPEISENPLAN FÜR KRIPPENKINDER VON 1 BIS 3 JAHRE



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Spiralnudeln in Spinat-Käse-Soße Rohkost oder Salat*	Lachsbällchen mit Gartengemüse und Kartoffeln Milch-Shake mit Früchten*	Couscous mit Sonnengemüse Rohkost oder Salat*	Spätzle mit Hühnerfleischbällchen und Erbsengemüse Obstsalat oder Stückobst*	Vollkornspaghetti mit Gemüse-Käse-Soße Joghurt mit Früchten der Saison*
Woche 2	Hörnchennudeln mit Wildlachs-bällchen und Gemüse Obstsalat oder Stückobst*	Herzhafte Gemüse-Rindfleisch-Pfanne mit Kartoffeln und Erbsen Rohkost oder Salat*	Gemüsereis mit Erbsen und Hühnerfleisch-bällchen Rohkost oder Salat*	Spätzle-Pfanne mit Sommergemüse Joghurt mit Früchten der Saison*	Gemüse-Kartoffeleintopf Vollkornbrötchen* Milch-Shake mit Früchten*
Woche 3	Kartoffel-Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse Rohkost oder Salat*	Vollkornnudeln mit mildem Rindergulasch und Gemüse Rohkost oder Salat*	Curry-Reis mit Kürbisgemüse Joghurt mit Früchten der Saison*	Kartoffel-Gemüse-Topf mit Rinderhackfleisch Obstsalat oder Stückobst*	Spiralnudeln mit feinen Wildlachs-bällchen und Gemüse in Kräuterrahmsoße Joghurt mit Früchten der Saison*
Woche 4	Gemüsereis mit zartem Kalbs-geschnetzeltem Obstsalat oder Stückobst*	Gemüse-Eintopf mit Kartoffeln und Erbsen Vollkornbrötchen* Quark mit Früchten der Saison*	Vollkornspaghetti mit Sauce Bolognese Rohkost oder Salat*	Kartoffelpfanne mit Wildlachs-bällchen Rohkost oder Salat*	Mini-Ravioli mit Tomaten-Gemüse-Soße Quark mit Obst der Saison*

* Eigenzubereitung in der Kindertagesstätte
Bitte ergänzen Sie die Gerichte mit frischen Kräutern.