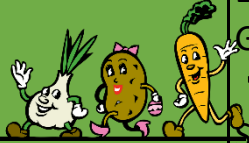
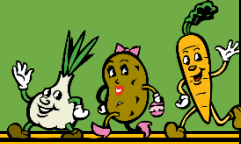


Speiseplan für Kindergarten Mittagsbetreuung 30.3.2026-17.4.2026

	30.3-3.4	6.4-10.4	13.4-17.4
Montag	Spätzle & Sosse 6 EGM Sel Kohlrabi Karottengemüse 6 M Obst 	Ostermontag 	Schweineschnitzel 6,G,E Kartoffel-Gurkensalat 6,Sel " " Naturjoghurt & Gettreideknusper MG 
Dienstag	Knusprige Hähnchentaler G,6,E Kartoffeln 6M Ketchup Joghurt M	Fischstäbchen 6 F E Sel Erdäpfel-Radieserlsalat Sel 6 Schnittlauchdip M Obstkorb 	Bärlauch-Kartoffelkremsuppe 6G ME Backerbsen 6 GME Milchreis M Fruchtkompott 
Mittwoch	Tomaten-Gemüse 6 ,F,M.Sel Thunfischsosse 6 ,F,M.Sel Vollkornnudeln 6 GM Obst	Puten-Schinkennudeln & Ei 1,2,6,G,E Blattsalat 6 J Hausdressing 6 J Quarkfruchtspeise M	Spaghetti G,M GrünkernBolongese 6 SEL Parmesan M Obst
Donnerstag	Gemüsekremsuppe M 6 Sel Brot G6 " " Apfelschnecke GME 	Leberkäse mit Breze 6 Sel Gemüsesticks " " Schokopudding M 	Puten-Champignon- Geschnetztes 6 Sel M Hausgemachte Spätzle E 'M 6 G Obst 
Freitag	 KARFREITAG 	Kaaspresknödel GME Selleriesosse M Sel Obst	Kartoffel-Zucchini auflauf M Sel Bunter Salat Blaubeerküchlein

Zusatzstoffe

Zusatzstoffe: 1 Rauch 4 Ascorbinsäure (Vitamin C) 2 jodiertes Natriumjodidsalz 5 Glutamat (nur in Wurstwaren) 3 Phosphat 6 jodiertes Speisesalz

Allergene

G = Glutenhaltiges Getreide E = Eier F = Fisch M = Milch N = Nüsse (Schalenfrüchte) Sel = Sellerie S = Sesam J = Senf So = Soja

Es können in allen Produkten Spuren von allen Allergenen enthalten sein !

Lieferanten:

Mehl: Bennomühle Friedberg/Milch: Berchtesgadener Land/Fleisch: Schweinefleisch & Rindfleisch Metzgerei Eberl/Eier: Holzmüller Grunerst Hofen Scherer
Schmiechen/Brot & Gebäck: Bäckerei Drexler Jesenwang/Gemüse Salat Obst: Kupfer Bergkirchen/Kartoffeln: Gruber Esting

Unser Philosophie: Regional & Saisonal

Eberl
Battenhofen
HOTEL · GASTHOF · METZGEREI

AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE