DRK Rostocker Kinder- und Jugendhilfe gGmbH

Kita-Speiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	02. Jun	03. Jun	04. Jun	05. Jun	06. Jun
MENÜ	Geflügelfleischklößchen[a1] in Paprika-Mais-Erbsensoße[a1,g] mit Gabelspaghetti[a1]	gebratenes Seelachsfilet[a1,d] mit Kräuter-Zitronensoße[a1,g] und Gemüsereis	Bunte Spirellis[a1] mit Brokkoli, Erbsen und Spinatsoße[a1,g]	Omelett[c,g] mit Kohlrabi-Möhrengemüse[a1,g] und Salzkartoffeln	Soljanka[j] mit Paprika und Gewürzgurke dazu Saure Sahne[g]
NACHSPEISE	Kindertag Eis [g]	Natur Joghurt[g] mit Mangopüree	Obst	Rote Grütze[a1] mit Vanillesoße[g,1]	Obst

Zusatzstoffangabe: 1= mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff / konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt ;6 = geschwärzt; 7= gewachst;8 = mit Süßungsmittel(n); 9 = mit Phosphat

Stoffe o. Erzeugnisse die Allergien o. Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß LMIV Anhang II

a = Gluten; a1 = Weizen; a2 = Roggen: a3 = Gerste; a4 = Hafer,a5 = Dinkel; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse; d = Fische/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Sojabohnen/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse(einschließlich Laktose); h = Schalenfrüchtee/-erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Kaschunüsse;h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse; h7 = Pistazien; h8 = Macademianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite; m = Lupinen/-erzeugnisse; n = Weichtiere/-erzeugnisse;

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.

DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Diätspeiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	02. Jun	03. Jun	04. Jun	05. Jun	06. Jun
MENÜ	Nudeln mit Tomatensoße	gebratenes Seelachsfilet mit Kräuter-Zitronensoße und Gemüsereis	Bunte Spirellis mit Brokkoli in Spinatsoße	Hähnchenbrust mit Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Soljanka mit Paprika und Gewürzgurke dazu Saure Sahne
NACHSPEISE	Obst	Fruchtpüree	Obst	Wackelpudding	Obst
Alternative		Veg. Schnitzel mit Kräuter-Zitronensoße und Gemüsereis			

Alle Gerichte sind Gluten und Milchfrei, zudem Fettreduziert

Zusatzstoffangabe: 1= mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff / konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker;
5 = geschwefelt ;6 = geschwärzt; 7= gewachst;8 = mit Süßungsmittel(n); 9 = mit Phosphat
Stoffe o. Erzeugnisse die Allergien o. Unverträglichkeiten auslösen können, gemäß LMIV Anhang II
a = Gluten; a1 = Weizen; a2 = Roggen: a3 = Gerste; a4 = Hafer,a5 = Dinkel; b = Krebstiere/-erzeugnisse; c = Eier/-erzeugnisse;
d = Fische/-erzeugnisse; e = Erdnüsse/-erzeugnisse; f = Sojabohnen/-erzeugnisse; g = Milch/-erzeugnisse(einschließlich Laktose);
h = Schalenfrüchtee/-erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Kaschunüsse;h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse;
h7 = Pistazien; h8 = Macademianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;
m = Lupinen/-erzeugnisse; n = Weichtiere/-erzeugnisse;
Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.