

kita-speiseplan

	MONTAG 03. Nov 	DIENSTAG 04. Nov 	MITTWOCH 05. Nov 	DONNERSTAG 06. Nov 	FREITAG 07. Nov 
MENÜ	Seelachs und Lachs Würfel in Zitronensoße ^{a1,g,d} mit Dill, Möhren und Erbsen dazu Gabelspagehthi ^{a1,c}	Bratwurst ^{2,3,9,s} mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree ^g	Vanille Milchreis ^g mit Bratapfelsoße	Hähnchengeschnetzeltes ^{a1,g} mit Erbsen, Champignons und Petersilie dazu Thymianreis	Vegetarischer Gemüseintopf ⁱ mit Vollkornbrot
NACHSPEISE	Obst	Vanillepudding ^g	Obst	Quark ^g mit Kirsch Grütze	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 = Schalenfrüchte/-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.

Diätspeiseplan



	MONTAG 03. Nov	DIENSTAG 04. Nov	MITTWOCH 05. Nov	DONNERSTAG 06. Nov	FREITAG 07. Nov
MENÜ	Eierragout ^{c,j} mit Möhren und Erbsen dazu Spiralnudeln	Vegetarische Bratwurst ^{c,f} mit Bayrischkraut und Kartoffelpüree	Vanille Reismilch-Milchreis mit Bratapfelsoße	Gemüsegeschnetzeltes mit Erbsen, Champignons und Petersilie dazu Thymianreis	Vegetarischer Gemüseeintopf ^d mit Vollkornbrot
NACHSPEISE	Obst		Obst		Obst
Alternative					

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.