

Kita-Speiseplan

	MONTAG 04. Aug	DIENSTAG 05. Aug	MITTWOCH 06. Aug	DONNERSTAG 07. Aug	FREITAG 08. Aug
MENÜ	Spirellis ^(a1) in Tomatensoße ^(a1) mit Reibekäse ^(g) und Gurkensalat	Geflügel Bratwurst mit Rosenkohl-Soßen ^(a1,g) und Kartoffelpüree ^(g)	Vanille ⁽¹⁾ Milchreis ^(g) mit Rote Grütze	Hähnchengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Erbsen, Champignons und Petersilie dazu Thymianreis	Vegetarischer Gemüseintopf ⁱ mit Vollkornbrot ^(a1,a2)
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^(g) mit Mangopüree	Obst	Birnen Kompott ³	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.

Diät Speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	04. Aug	05. Aug	06. Aug	07. Aug	08. Aug
MENÜ	Weißer Soja-Bolognese mit Knoblauch und Nudeln	Blumenkohl nach "Bechamel Art" mit Kartoffeln	Lammfleischpfanne mit Lauch, Tomaten in Paprikarahm mit Reis	Vegetarische Klopse mit Rahmchampignons und Kartoffeln	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel
NACHSPEISE	Obst	Wackelpudding	Obst	Fruchtpüree	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 = 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.