

Kita-Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	06. Okt 	07. Okt 	08. Okt  	09. Okt 	10. Okt 
MENÜ	Spiralnudeln ^{a1} mit Würstchen ^{2,3,9} in Tomatensoße ^{a1}	Fischfrikadelle ^{a1,g} mit Dillsoße ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g dazu Apfel- Möhrensalat	Hackschmorkohl ^{a1} mit Salzkartoffeln	Gemüsegulasch ^{a1,j,i} mit viel buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf ⁱ mit Rauchfleisch ^{2,3,9} und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Apfelmark ³	Obst	Fruchtmilch ^g	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;

Kreuzkonterterminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Diätspeiseplan



	MONTAG 06. Okt	DIENSTAG 07. Okt	MITTWOCH 08. Okt	DONNERSTAG 09. Okt	FREITAG 10. Okt
MENÜ	Spiralnudeln mit Paprikasoße	Reispopfisch mit Dillsoße und Kartoffel dazu Apfel-Möhrensalat	Soja-Hackschmorkohl mit Salzkartoffeln	Gemüsegulasch mit viel buntem Gemüse und Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst		Obst		Obst
Alternative		Gekochtes Ei mit Dillsoße und Kartoffel dazu Apfel-Möhrensalat			

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.