

# kita-speiseplan Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG 07. Apr	DIENSTAG 08. Apr	MITTWOCH 09. Apr	DONNERSTAG 10. Apr	FREITAG 11. Apr
<b>MENÜ</b>	Wurstgulasch mit Vollkornnudeln	Lachsfilet Würfel in Honig-Senf-Dillsoße und Brokkoli mit Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel mit Möhren in Rahm und Salzkartoffeln	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf mit Rauchfleisch und Kartoffel
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Natur Joghurt mit Argavendicksaft	Obst	Apfelmark	Obst
<b>ALLERGENE</b>	a1,a2,j	a1,g,d,j	a1,c,f,g	a1,j,3	i,2,3



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.*

DRK Rostocker Kinder-  
und Jugendhilfe gGmbH

# Diätspeiseplan



	MONTAG 07. Apr	DIENSTAG 08. Apr	MITTWOCH 09. Apr	DONNERSTAG 10. Apr	FREITAG 11. Apr
<b>MENÜ</b>	Eier <sup>c</sup> mit Steckrüben-Möhren- Soße und Kartoffeln	Hähnchenbrust fruchtiger Curry-Ananassoße und Reis	Reismilchreis mit Früchten <sup>(1)</sup>	Buntes Gemüse mit Tomatensauce und Nudeln	Kartoffel-Möhreneintopf <sup>(i)</sup>
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Fruchtpüree	Obst	Apfelmark <sup>3</sup>	Obst

*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.*