

# Kita-Speiseplan

	MONTAG 07. Jul 	DIENSTAG 08. Jul 	MITTWOCH 09. Jul 	DONNERSTAG 10. Jul 	FREITAG 11. Jul 
MENÜ	Wurstgulasch <sup>a1,j</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a1,a2</sup>	Brokkoli und Seelachs in Kräuter-Frischkäsesoße <sup>a1,g,d</sup> und Kartoffelpüree <sup>g</sup>	Vegetarisches Schnitzel <sup>a1,a4,f,9</sup> mit Blumenkohl in Rahm <sup>a1,g</sup> und Naturreis	Vegetarischer Hackschmorkohl <sup>a1,f</sup> mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf <sup>f</sup> mit Geflügelklößchen <sup>a1</sup> und Kartoffel Würfeln
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt <sup>g</sup> mit Agavendicksaft	Obst	Apfelmark <sup>3</sup>	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 07. Jul	DIENSTAG 08. Jul	MITTWOCH 09. Jul	DONNERSTAG 10. Jul	FREITAG 11. Jul
<b>MENÜ</b>	Geflügel-Wurstgulasch <sup>j</sup> mit Nudeln	Brokkoli- Kräuter-Frischkäsesoße und Kartoffelpüree <sup>(Reismilch)</sup>	Hähnchenbrust mit Blumenkohlsoße und Naturreis	Vegetarischer Hackfleisch <sup>f</sup> Möhrenpfanne mit Salzkartoffeln	Vegetarischer Gemüseeintopf <sup>i</sup>
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Wackelpudding	Obst		Obst
<b>Alternative</b>	Gemüse-Nudelpfanne mit Kräutersoße				

*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.*