

Kita-Speiseplan



	MONTAG 09. Jun 	DIENSTAG 10. Jun 	MITTWOCH 11. Jun 	DONNERSTAG 12. Jun 	FREITAG 13. Jun 
MENÜ		Vollkornnudeln ^{a1,a2} mit Tomaten- Thunfischsoße ^{a1,d}	Broccoli Knusper Nuggets ^{a1,a3,c,g,f} mit Bechamelsoße ^{a1,g} und Kartoffeln ,dazu Tomatensalat	Fruchtiges Seelachscurry ^{a1,d} mit Apfel und Möhre dazu Wildreis	Erbseintopf mit gelben und grünen Erbsen, Suppengemüse ⁱ und Kartoffeln, Speckwürfel ^s und Petersilie
NACHSPEISE		Natur Joghurt ^g mit Erdbeerpüree	Obst	Milchreis ^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;

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Diät Speiseplan



	MONTAG 09. Jun	DIENSTAG 10. Jun	MITTWOCH 11. Jun	DONNERSTAG 12. Jun	FREITAG 13. Jun
MENÜ	Hähnchenpfanne mit Paprika und Zucchini dazu Kartoffeln	 Nudeln mit Kräuter-Tomatensoße	 Reispop Fischfilet ^d mit Weissersoße und Kartoffeln ,dazu Tomatensalat	 Vegetarisches Curry mit Apfel und Möhre dazu Wildreis	 Vegetarische Kartoffelsuppe
NACHSPEISE	Obst	Frucht Püree	Obst	Wackelpudding	Obst
Alternative	 Eierpfanne mit Paprika und Zucchini dazu Kartoffeln				

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.