

Kita-Speiseplan

	MONTAG 10. Nov 	DIENSTAG 11. Nov 	MITTWOCH 12. Nov 	DONNERSTAG 13. Nov 	FREITAG 14. Nov  
MENÜ	Ratatouillgemüse in Mediterranersoße ^{a1} mit Vollkornnudeln ^{a1,a2}	Gedünstetes Fischfilet ^{d,Seelachs} mit Senf- Dillsoße ^{a1,g} und Zitronenreis dazu Radieschen- Gurkensalat	Schweinegulasch ^{a1,j} mit Buttererbsen ^g und Kartoffel	Tomaten- Rührei ^{c,g} mit Kräutersoße ^{a1,g} und Kartoffelpüree ^g	Hackfleisch-Käse-Lauch Eintopf ^{g,g,a1} mit Kartoffelwürfel
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Apfel Püree	Obst	Mirabellen Kompott	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.

DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Diätspeiseplan



	MONTAG 10. Nov	DIENSTAG 11. Nov	MITTWOCH 12. Nov	DONNERSTAG 13. Nov	FREITAG 14. Nov
MENÜ	Ratatouillgemüse in Mediterranersoße mit Nudeln	Eier in Senfsoße ^{c,j} mit Kartoffeln	Gemüseglasch ^j mit Buttererbsen und Kartoffel	Reispopfisch ^d mit Kräutersoße und Kartoffelpüree	Soja-Hackfleisch--Lauch Eintopf mit Kartoffelwürfel
NACHSPEISE	Obst		Obst		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 = Schalenfrüchtee/-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.