## Kita-speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	→ 13. Okt	/ 14. Okt	/ 15. Okt	16. Okt	17. Okt
MENÜ	Geflügelgulasch <sup>a1,j,i</sup> mit Paprika und Gewürzgurke <sup>8</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>a1,a2</sup>	Rührei <sup>c,g</sup> mit Rahmspinat <sup>a1,g</sup> und Salzkartoffeln	Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit Zimtpflaumen, Möhrensticks	Soja Chili sin Carne <sup>a1,f</sup> mit Kidneybohnen und Mais dazu Reis	Steckrüben- Möhreneintopf mit Schnippel Wurst <sup>2,3,9</sup> und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Schokopudding <sup>9</sup>	Obst	Natur Joghurt <sup>g</sup> mit Mango Püree	Obst

Zusatzstoffangabe: 1= mít Farbstoff, 2 = mít Konservierungsstoff/konserviert, 3 = mít Antioxidationsmittel; 4 = mít Geschmacksverstärker;

5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt, 7= gewachst; 8 = mít Süßungsmíttel(n); 9 = mít 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.

## Díätspeíseplan

<b>Deutsches</b>
Rotes
Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	73. Okt	14. Okt	/ 15. Okt	76. Okt	77. Okt
MENÜ	Geflügelgulasch mit Paprika und Gewürzgurke dazu Nudeln	Gedünstete Fischfilet <sup>d</sup> mit Rahmspinat <sup>f</sup> und Salzkartoffeln	Maisgrießbrei mit Zimtpflaumen, Möhrensticks	Soja Chili sin Carne <sup>,f</sup> mit Kidneybohnen und Mais dazu Reis	Steckrüben- Möhreneintopf mit Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Soja-Pudding <sup>f</sup>	Obst	Fruchtmus	Obst
Alternative	Fruchtige Toamtensoße mit Nudeln				

Alle Gerichte sind Gluten und Milchfrei, zudem Fettreduziert

Zusatzstoffangabe: 1= mít Farbstoff; 2 = mít Konservierungsstoff/konserviert, 3 = mít Antioxidationsmittel; 4 = mít 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

 $\alpha$  = Gluten;  $\alpha$ 1 = Weizen;  $\alpha$ 2 = Roggen:  $\alpha$ 3 = Gerste;  $\alpha$ 4 = Hafer, $\alpha$ 5 = Dinkel;  $\alpha$ 5 = Krebstiere/-erzeugnisse;  $\alpha$ 6 = 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.