

Kita-Speiseplan

	MONTAG 15. Sep	DIENSTAG 16. Sep	MITTWOCH 17. Sep	DONNERSTAG 18. Sep	FREITAG 19. Sep
MENÜ	Soja Bolognese ^(a1,f,i) mit Tomaten und Vollkornnudeln ^(a1,a2)	Kohlroulade ^(a1) mit herzhafter Kohlsoße ^(a1,j) und Kartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Fruchtsoße	Polenta Tasche ^(a1,g) gefüllt mit Spinat und Käse dazu Tomatengemüse ^(a1) mit Gnocchi	Wirsingkohl Eintopf ⁽ⁱ⁾ mit Paprika und Tomate Geflügelklößchen ^(c) und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^(g) mit Pfirsichpüree	Obst	Aprikosen 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.

Diät Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	15. Sep	16. Sep	17. Sep	18. Sep	19. Sep
MENÜ	Reispopfisch mit Süß-Sauersoße, Kartoffeln und Möhrensalat	Geflügel Bratwurst ^{i,g} mit Bohnengemüse und Kartoffeln	Weißkohl Eintopf ⁱ mit Gemüse	Hühnerfrikassee ^{a1,g} mit Erbsen und Möhren dazu Reis	Bauernroulade ^{a1,j} mit Dicke Bohnensoße ^{a1,g} und Kartoffeln
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 = 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.

