

# Kita-Speiseplan

	MONTAG 16. Jun	DIENSTAG 17. Jun	MITTWOCH 18. Jun	DONNERSTAG 19. Jun	FREITAG 20. Jun
<b>MENÜ</b>	Soja Bolognese <sup>a1,f</sup> mit Tomaten und Vollkornnudeln <sup>a1,a2</sup>	Hähnchenschenkel mit Asiatischer Süß-Sauersoße und Reis	Grießbrei <sup>a1,g</sup> mit Beerenfrüchte	Eier <sup>c</sup> in Süß-Sauer Soße <sup>a1</sup> mit Kartoffeln und Möhrensalat	Kartoffel-Karotten-Kichererbsen Eintopf <sup>g</sup>
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Natur Joghurt <sup>g</sup> mit Pfirsichpüree	Obst	Aprikosen Kompott <sup>8</sup>	Obst
					

Zusatzstoffangabe: 1= mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff/ konserviert; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacks-  
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 = Paranü-  
h7 = Pistazien; h8 = Macademianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/S  
m = Lupinen/-erzeugnisse; n = Weichtiere/-erzeugnisse;

**Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.**



# Diät Speiseplan



	MONTAG 16. Jun	DIENSTAG 17. Jun	MITTWOCH 18. Jun	DONNERSTAG 19. Jun	FREITAG 20. Jun
<b>MENÜ</b>	Gemüse-Bolognese mit Paprikasoße und Nudeln	gebratener Tofu mit Asiatischer Süß-Sauersoße und Reis	Reismilchmaisgrieß mit Beerenfrüchte <sup>1</sup>	Reispopfish in Süß-Sauer Soße <sup>1</sup> mit Kartoffeln und Möhrensalat	Kartoffel-Karotten- Eintopf mit Kräutern
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Fruchtpüree	Obst	Aprikosen Kompott	Obst
<b>Alternative</b>					

*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.**