DRK Rostocker Kinderund Jugendhilfe gGmbH

## Kita-speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	20. Okt	21. Okt	22. Okt	23. Okt	24. Okt
MENÜ	Tortellini <sup>a1,c,g</sup> mit Schinken- Sahnesoße <sup>a1,2,3,9</sup> und Weisskraut Pfirsichsalat	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße <sup>a1,g,c</sup> nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Eierragout <sup>a1,g,j</sup> mit Leipziger Allerlei und Petersielenkartoffeln	Hähnchenbrust mit Mexicogemüse <sup>a1,g</sup> in Rahm und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse <sup>i</sup> und Fleischklößchen <sup>a1,c</sup>
NACHSPEISE	Obst	NaturJohurt <sup>g</sup> mit Bananenpüree	Obst	Fruchtmilch <sup>g</sup>	Obst

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

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;

 $h7 = Pistazien; \ h8 = Macademian \ddot{u}sse; \ \dot{\iota} = Sellerie/-erzeugnisse; \ \dot{\jmath} = Senf/-erzeugnisse; \ k = Sesam/-erzeugnisse; \ l = Schwefeldioxid/Sulfite; \ \dot{\iota} = Sellerie/-erzeugnisse; \ \dot{\iota} = Sellerie/-erzeugniss$ 

m = Lupinen/-erzeugnisse; n = Weichtiere/-erzeugnisse;

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.

## Díätspeíseplan



	MONTAG 20. Okt	DIENSTAG 21. Okt	MITTWOCH 22. Okt	DONNERSTAG  23. Okt	FREITAG 24. Okt
MENÜ	Nudeln in Sojarahm mit Kräuter	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Seelachs Würfel mit Leipziger Allerlei und Petersielenkartoffeln	Hähnchenbrust mit Mexicogemüse in Rahm <sup>f</sup> und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse <sup>i</sup> und Fleischklößchen <sup>a1,c</sup>
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

 $\alpha$  = 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.