

# Kita-Speiseplan

	MONTAG 21. Jul	DIENSTAG 22. Jul	MITTWOCH 23. Jul	DONNERSTAG 24. Jul	FREITAG 25. Jul
<b>MENÜ</b>	Tortellini in Tomaten Sahnesoße und Weisskraut Pfirsichsalat	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Eierragout mit Leipziger Allerlei und Petersielenkartoffeln	Hähnchenbrust mit tomatierem Ratatoulliegemüse und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse und Vollkornbrot
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Natur Joghurt mit Pfirsichpüree	Obst	Fruchtmilch	Obst
<b>ALLERGENE</b>	a1,c,g	a1,g,c	a1,c,g,j	a1	i,a1,a2
					

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 21. Jul	DIENSTAG 22. Jul	MITTWOCH 23. Jul	DONNERSTAG 24. Jul	FREITAG 25. Jul
<b>MENÜ</b>	Reispopfish mit Kräutersoße und Kartoffeln, Bohnensalat	Gemüsefrikadelle <sup>a1,c</sup> mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Seelachsfilet mit Spinatsoße und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel <sup>f</sup> mit Paprika, Möhren, Champignonssoße und Reis	Kartoffel Möhreintopf <sup>d</sup>
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Soja Schokopudding <sup>f</sup>	Obst	Kirsch Quark <sup>g</sup>	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.**