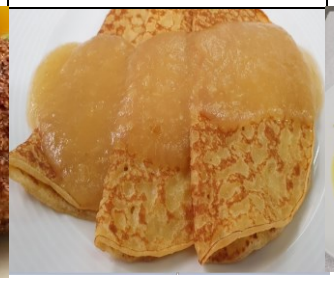
DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Kita-Speiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	22. Sep	23. Sep	24. Sep	25. Sep	26. Sep
MENÜ	Fruchtige Tomatensoße[a1] mit Reibekäse[g] und Spiralnudeln[a1]	Geflügel Frikadelle[a1,g] mit Mischgemüse[a1,g] und Salzkartoffeln	Eierkuchen[a1,g,c] mit Apfelmus[3]	Eier[c] in Senfsoße[a1,g,j] mit Salzkartoffeln, Rote Bete[8]	Kartoffelsuppe[i] mit Schnibbelwurst[2,3,9,s]
NACHSPEISE	Obst	Schokopudding[g]	Obst	Vanille Quark[g]	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 = 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.

DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Diätspeiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	22. Sep	23. Sep	24. Sep	25. Sep	26. Sep
MENÜ	Käse-Lauchsoße[g] mit Spiralnudeln	Gemüse Frikadelle[a1] mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Reismilch-Maisgrießbrei mit Apfelmus[3]	Reispopfisch[d] in Senfsoße[f] mit Salzkartoffeln, Rote Bete[8]	Vegetrische Kartoffelsuppe[i]
NACHSPEISE	Obst	Wackelpudding	Obst	Soja Pudding[f]	Obst
Alternative	Fruchtige Tomatensoße und Spiralnudeln				

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 = 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.