

Kita-Speiseplan

	MONTAG 23. Jun	DIENSTAG 24. Jun	MITTWOCH 25. Jun	DONNERSTAG 26. Jun	FREITAG 27. Jun
MENÜ	Fruchtige Tomatensoße ^{a1} mit Reibekäse ^g und Spiralnudeln ^{a1}	Geflügel Frikadelle ^{a1,c,g,j} 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 ^{2,3,8}
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 = Schalenfrüchtl.-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.



Diätspeiseplan



	MONTAG 23. Jun	DIENSTAG 24. Jun	MITTWOCH 25. Jun	DONNERSTAG 26. Jun	FREITAG 27. Jun
MENÜ	Fruchtige Tomatensoße mit Spiralnudeln	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Reismilchreis mit Apfelmus	Seelachsfilet ^d in Senfsoße ^j mit Salzkartoffeln, Rote Bete ⁸	Kartoffelsuppe mit Geflügel Wiener
NACHSPEISE	Obst	Soja-Schokopudding ^f	Obst	Wackelpudding	Obst
Alternative	Gemüse-Frischkäsesoße mit Spiralnudeln	Reispopfischfilet ^d mit Mischgemüse und Salzkartoffeln			Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot

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 = Macademiannüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;

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

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.