

Kita-Speiseplan

	MONTAG 25. Aug 	DIENSTAG 26. Aug 	MITTWOCH 27. Aug 	DONNERSTAG 28. Aug 	FREITAG 29. Aug 
MENÜ	Hühnerfrikassee ^(a1,g) mit Erbsen und Möhren dazu Reis	Fischfrikadelle ^(a1,c,d) mit Dillsoße ^(a1,g) und Kartoffeln, Dänischer Gurkensalat	Bratwurst ^(2,3,9) mit Kohlrabi in Rahm ^(a1,g) und Salzkartoffeln	Fruchtige Tomatensoße ^(a1) mit Nudeln ^(a1) und Reibekäse ^(g)	Grüne Bohneneintopf mit Suppengemüse ⁽ⁱ⁾ und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^(g) mit Apfelpüree	Obst	Eis ^(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 = 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;

Kreuzkonterterminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Diätspeiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	25. Aug	26. Aug	27. Aug	28. Aug	29. Aug
MENÜ	Erbisen und Möhren Ragout mit Reis	gekochtes Ei ^(c.) mit Dillsoße und Kartoffeln, Dänischer Gurkensalat	Rührei ^(c) mit Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln	Fruchtige Toamatensoße mit Nudeln	Grüne Bohneneintopf mit Suppengemüse ⁽ⁱ⁾ und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Wackelpudding	Obst	Apfelsaft	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

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.