Kita-speiseplan



| | MONTAG | DIENSTAG | MITTWOCH | DONNERSTAG | FREITAG |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| | 27. Okt | 28. Okt | 29. Okt | 30. Okt | 31. Okt |
| MENÜ | Bolognese ^{a1,i} mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln ^{a1} | Eier ^c in Süß-Sauer Soße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat | Eierkuchen ^{a1,g,c} mit Apfelmark ³ | Seelachs Würfel mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in Bayrischer Senfsoße ^{a1,g,j,d} mit Salzkartoffeln | |
| NACHSPEISE | Obst | Natur Quark ^g mit Honig und Butterkeks ^{a1,g} | Obst | Buttermilchdessert ^g Vanille-Birne | |
| | | | | | |

Zusatzstoffangabe: 1= mít Farbstoff; 2 = mít Konservierungsstoff/konserviert, 3 = mít Antioxidationsmittel; 4 = mít Geschmacksverstärker;

5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt, 7= gewachst; 8 = mít Süßungsmíttel(n); 9 = mít 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.

Díätspeíseplan



| | MONTAG 27. Okt | DIENSTAG 28. Okt | MITTWOCH 29. Okt | DONNERSTAG 30. Okt | FREITAG 31. Okt |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| MENÜ | Soja-Bolognese ^f mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln | Seelachs ^d in Süß-Sauer Soße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat | Reismilch-Milchreis mit Apfelmark ³ | Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in Bayrischer Senfsoße mit Salzkartoffeln | |
| NACHSPEISE | Obst | Soja Pudding | Obst | | |
| Alternative | | | | | |

Alle Gerichte sind Gluten und Milchfrei, zudem Fettreduziert

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

 α = Gluten; α 1 = Weizen; α 2 = Roggen: α 3 = Gerste; α 4 = Hafer, α 5 = Dinkel; α 5 = Krebstiere/-erzeugnisse; α 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.