

kita-speiseplan

	MONTAG 28. Apr 	DIENSTAG 29. Apr 	MITTWOCH 30. Apr 	DONNERSTAG 01. Mai 	FREITAG 02. Mai 
MENÜ	Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Spiralnudeln ^{a1}	Eier ^c in Süß-Sauer Soße ^{a1,g} mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	Hühnerfrikassee ^{a1,g,d} nach "Würzfleisch Art" mit Erbsen und Spargel dazu Vollkornreis		Kartoffelsuppe ^{i,j} mit Möhrrchen und grünen Erbsen dazu frische Petersilie
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Johannisbeerpüree	Obst		Eis ^g
					

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.

Diätspeiseplan



	MONTAG 28. Apr	DIENSTAG 29. Apr	MITTWOCH 30. Apr	DONNERSTAG 01. Mai	FREITAG 02. Mai
MENÜ	Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße ^{a1} und Spiralnudeln ^{a1}	Seelachs Würfel in Süß- Sauer Soße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	Hühnerfrikasseenach mit Erbsen und Spargel dazu Vollkornreis		Kartoffelsuppe ^{ij} mit Möhrrchen und grünen Erbsen dazu frische Petersilie
NACHSPEISE	Obst	Ersatz Dessert	Obst		Wassereis
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 = 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.