

kita-Speiseplan

	MONTAG 28. Jul 	DIENSTAG 29. Jul 	MITTWOCH 30. Jul 	DONNERSTAG 31. Jul 	FREITAG 01. Aug 
MENÜ	Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln	Eier in Süß-Sauer Soße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Vollkornreis	Seelachs Würfel mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in Bayrischer Senfsoße mit Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Möhrchen und grünen Erbsen dazu frische Petersilie
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt mit Johannisbeerpüree	Obst	Buttermilchdessert Vanille-Birne	Obst
ALLERGENE	a1,i	c,a1,g	a1,g	d,a1,g,j	i
					

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 = Macademanüsse; 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

Diät Speiseplan



	MONTAG 28. Jul	DIENSTAG 29. Jul	MITTWOCH 30. Jul	DONNERSTAG 31. Jul	FREITAG 01. Aug
MENÜ	Kartoffelpfanne mit Gemüse	Pellkartoffeln mit Kräutersoße, Gurkensalat	Vegetarische Kartoffelsuppe ⁱ	Vegetrische Klopse ^{a1,c,f,i} mit Kräutersoße und Kartoffeln, Wachsohnensalat	Soja- Geschnetzeltes, ^{f,j} in Gurken-Senfssoße mit Kartoffeln
NACHSPEISE	Obst	Wackelpudding	Obst	Apfelsaft	Obst
Alternative				gekochte Eier ^c mit Kräutersoße und Kartoffeln, Wachsohnensalat	

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

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

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.