DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Kita-Speiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	29. Sep	30. Sep	01. Okt	02. Okt	03. Okt
MENÜ	Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße[a1] und Spiralnudeln[a1]	Seelachs Fischli[a1,d] mit Zitronen-Buttersoße[a1,g] und Kräuterreis Gurken-Maissalat	Quarkkäulchen[a1,c,g] mit Vanillesoße[g,1]	Rührei mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln Möhrensalat	
NACHSPEISE	Obst	Vanillepudding[g]	Obst	Natur Quark mit Rote Grütze	

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.

DRK Rostocker Kinder-
und Jugendhilfe gGmbH

Diätspeiseplan

Deutsches Rotes Kreuz

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	29. Sep	30. Sep	01. Okt	02. Okt	03. Okt
MENÜ	Soja Bolognese mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln	Reispopfisch mit Zitronensoße und Kräuterreis Gurken-Maissalat	Maisgrießbrei(Reismilch) Apfelmus	Rührei mit Petersiliensoße und Stampfkartoffeln Möhrensalat	
NACHSPEISE	Obst		Obst		Obst
Alternative	Fruchtige Tomatensoße und Spiralnudeln				

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.