

# Kita-Speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	30. Jun	01. Jul	02. Jul	03. Jul	04. Jul
<b>MENÜ</b>	Fruchtige Gemüsebolgnese <sup>a1,i</sup> mit Vollkornnudeln <sup>a1,a2</sup>	Seelachs Fischli <sup>a1,d</sup> mit Zitronen-Buttersoße <sup>a1,g</sup> und Kräuterreis Gurken-Maissalat	Milchreis <sup>9</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Königsberger Klopse <sup>a1</sup> mit Kapernsoße <sup>a1,g</sup> und Salzkartoffeln ,Rote Bete <sup>8</sup>	Vegetarischer Linseneinopf <sup>f</sup>
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Rote Grütze <sup>a1</sup>	Obst	Erdbeer-Apfelmus	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;

**Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.**

# Diät Speiseplan



	MONTAG 30. Jun	DIENSTAG 01. Jul	MITTWOCH 02. Jul	DONNERSTAG 03. Jul	FREITAG 04. Jul
<b>MENÜ</b>	Fruchtige Gemüsebolgnese mit Vollkornnudeln	Reispopfisch mit Zitronensoße und Kräuterreis Gurken-Maissalat	Reismilchreis mit Apfelmus	Geflügel Kochklops mit Kapernsoße und Salzkartoffeln ,Rote Bete	Vegetarischer Linseneinopf
<b>NACHSPEISE</b>	Obst	Wackelpudding	Obst	Erdbeer-Apfelmus	Obst
<b>Alternative</b>	Gemüse-Frischkäsesoße mit Spiralnudeln			Gekochtes Ei mit Kapernsoße und Salzkartoffeln ,Rote Bete	Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot

*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.*