

Kita-Speiseplan

	MONTAG 05. Jan	DIENSTAG 06. Jan	MITTWOCH 07. Jan	DONNERSTAG 08. Jan	FREITAG 09. Jan
MENÜ	Wurstgulasch ^{2,3,9,j} mit Vollkornnußnudeln ^{a1,a2}	Lachswürfel in Honig-Senf-Dillsoße ^{a1,g,d,j} mit Brokkoli und Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel ^{a1,g,c} mit Möhren in Rahm ^{a1,g} und Salzkartoffeln	Gemüsegulasch ^{a1,g} mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf ^{i,2,3,9} mit Rauchfleisch und Kartoffel
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Argavendicksaft	Obst	Apfelmark	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 = Macadamianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;

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

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.



Düätspeiseplan

	MONTAG 05. Jan	DIENSTAG 06. Jan	MITTWOCH 07. Jan	DONNERSTAG 08. Jan	FREITAG 09. Jan
MENÜ	Fruchtige Paprikasoße mit Nudeln	Eier in Honig-Senf-Dillsoße <small>c,j</small> mit Brokkoli und Kartoffeln	Reispoppfisch mit Möhren in Rahm und Salzkartoffeln	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf <small>i</small> mit Kartoffel
NACHSPEISE	Obst	Ersatz Dessert	Obst	Ersatz Dessert	Obst
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 = Schalenfrüchte/-erzeugnisse; h1 = Mandeln; h2 = Haselnüsse; h3 = Walnüsse; h4 = Kaschunüsse; h5 = Pecannüsse; h6 = Paranüsse;

h7 = Pistazien; h8 = Macadamianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;

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

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.