

Kita-Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	 16. Feb	 17. Feb	 18. Feb	 19. Feb	 20. Feb
MENÜ	Cabonara mit Kochschinken ^{2,3,9} und Sahnesoße ^{a1,g} , dazu Vollkornnudeln ^{a1,a2} Gurkensalat	Vegetarische Nuggets ^{a1,f,a4} mit Petersiliensoße ^{a1,g} , Sommergemüse ^g und Salzkartoffeln	Milchreis ^g mit Erdbeeren Weisskraut-Pfirsichsalat	Seelachs-Frikassee ^{a1,g,d} mit buntem Gemüse und Curry-Reis	Hühnereintopf mit Suppengemüse ⁱ und Hörnchennudeln ^{a1}
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Pfirsichpüree	Obst	Vanille Pudding ^{g,1}	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	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	16. Feb	17. Feb	18. Feb	19. Feb	20. Feb
MENÜ	Kräuterrahmsoße ^f dazu Vollkornnudeln Gurkensalat	Reispopfischfilet ^d mit Petersiliensoße, Sommergmüse und Salzkartoffeln	(Reis)Milchreis mit Erdbeeren Weisskraut- Pfirsichsalat	Eier-Frikassee ^c mit buntem Gemüse und Curry- Reis	Gemüse-Eintopf ⁱ
NACHSPEISE					
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 = Macademianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;

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

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.