

kita-speiseplan

	MONTAG 19. Jan	DIENSTAG 20. Jan	MITTWOCH 21. Jan	DONNERSTAG 22. Jan	FREITAG 23. Jan
MENÜ	Tortellini ^{a1,c,g} mit Schinken-Sahnesoße ^{a1,g,2,3,9} und Weisskraut Pfirsichsalat	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße ^{a1,c,g} nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Eiergout ^{a1,g,c,j} mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Hähnchenbrust mit tomatiertem Ratatoulligemüse ^{a1} und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse ⁱ und Vollkornbrot ^{a1,a2}
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Pfirsichpüree	Obst	Fruchtmilch	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 = Fisch/-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;

Kreuzkonterinationen können nicht ausgeschlossen werden.

Düätspeiseplan

	MONTAG 19. Jan	DIENSTAG 20. Jan	MITTWOCH 21. Jan	DONNERSTAG 22. Jan	FREITAG 23. Jan
MENÜ	Nudeln in Kräutersoße ^f mit Weisskraut-Salat	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Eierragout ^{a1,g,c,j} mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Gebratener Seelachs ^d auf Ratatouilligemüse und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse ⁱ und Vollkornbrot ^{a1,a2}
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.