











# Kita-Speiseplan

|                   | MONTAG<br>19. Jan<br>          | DIENSTAG<br>20. Jan<br>         | MITTWOCH<br>21. Jan<br> | DONNERSTAG<br>22. Jan<br> | FREITAG<br>23. Jan<br> |
|-------------------|---|--|--|--|---|
| <b>MENÜ</b>       | Tortellini <sup>a1,c,g</sup> mit<br>Schinken-Sahnesoße<br><sup>a1,g,2,3,9</sup> und Weisskraut<br>Pfirsichsalat | Brokkoli, Pastinake und<br>Blumenkohl mit Soße <sup>a1,c,g</sup><br>nach Holländischer Art und<br>Salzkartoffeln | Eierragout <sup>a1,g,c,j</sup> mit<br>Leipziger Allerlei und<br>Petersilienkartoffeln                      | Hähnchenbrust mit<br>tomatiertem<br>Ratatoulligemüse <sup>a1</sup> und<br>Reis                               | Möhreneintopf mit<br>Suppengemüse <sup>i</sup> und<br>Vollkornbrot <sup>a1,a2</sup>                       |
| <b>NACHSPEISE</b> | Obst  | Natur Joghurt <sup>9</sup> mit<br>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 = 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   |
|--------------------|--|--|---|--|---|
|                    | 19. Jan  | 20. Jan  | 21. Jan   | 22. Jan  | 23. Jan   |
| <b>MENÜ</b>        | Nudeln in Kräutersoße <sup>f</sup><br>mit Weisskraut-Salat | Brokkoli, Pastinake und<br>Blumenkohl mit Soße nach<br>Holländischer Art und<br>Salzkartoffeln | Eierragout <sup>a1,g,c,j</sup> mit<br>Leipziger Allerlei und<br>Petersilienkartoffeln | Gebratener Seelachs <sup>d</sup> auf<br>Ratatoulligemüse und<br>Reis | Möhreneintopf mit<br>Suppengemüse <sup>i</sup> und<br>Vollkornbrot <sup>a1,a2</sup> |
| <b>NACHSPEISE</b>  | Obst   | Ersatz Dessert   | Obst  | Ersatz Dessert   | Obst  |
| <b>Alternative</b> |  |  |   |  |   |

*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.*