

kita-Speiseplan

	MONTAG 20. Apr 	DIENSTAG 21. Apr 	MITTWOCH 22. Apr 	DONNERSTAG 23. Apr	FREITAG 24. Apr 
MENÜ	Tortellini ^{a1,c,g} mit Tomaten-Sahnesoße ^{a1,g} und Weisskraut Pfirsichsalat	Brokkoli, Pastinake und Blumenkohl mit Soße ^{a1,c,g} nach Holländischer Art und Salzkartoffeln	Kasselerbraten ^{2,3,9,i} mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust mit tomatiertem Ratatouille ^{a1} und Reis	Möhreneintopf mit Suppengemüse ¹ und Vollkornbrot ^{a1,a2}
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ⁹ mit Pfirsichpüree	Obst	Fruchtmilch ⁹	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.

Diätspeiseplan



	MONTAG 20. Apr	DIENSTAG 21. Apr	MITTWOCH 22. Apr	DONNERSTAG 23. Apr	FREITAG 24. Apr
MENÜ	Kräuter-Tomatensoße mit Glutenfreienudeln	Gebratenes Gemüse mit Paprika-Basilikumsoße und Naturreis	Gemüseburger ^{a1} mit Mischgemüse mit Salzkartoffeln	Hähnchenbrust mit Gurken- Papikarahm und Kartoffeln	Vegetarische Gemüsepfanne mit Salzkartoffeln
NACHSPEISE	Obst	Ersatz Dessert	Obst	Ersatz Dessert	Obst

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.