












Kita-Speiseplan

	MONTAG 23. Feb 	DIENSTAG 24. Feb 	MITTWOCH 25. Feb 	DONNERSTAG 26. Feb  	FREITAG 27. Feb 
MENÜ	Paniertes Jägerschnitzel ^{a1,j} mit Tomatensoße ^{a1} und Hörnchennudeln ^{a1}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ⁹ und buntem Rohkost (Tomate, Gurke, Paprika, Möhre)	Eier ^c in Senfsoße ^{a1,c,j} mit Salzkartoffeln und Rote Bete ⁸	Hausgemachter Hackbraten ^{a1,c} mit Erbsen ⁹ und Salzkartoffeln	Grüne Bohneneintopf mit Suppengemüse ⁱ und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Erdbeer Joghurt ⁹	Obst	Apfelkompott	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	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	23. Feb	24. Feb	25. Feb	26. Feb	27. Feb
MENÜ	Geflügel Jägerschnitte ^{a1,j} mit Tomatensoße ^{a1} und Hörnchennudeln ^{a1}	Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^g und buntem Rohkost (Tomate, Gurke, Paprika, Möhre)	Reispopfisch in Senfsoße ^f mit Salzkartoffeln und Rote Bete ⁸	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Erbsen und Salzkartoffeln	Grüne Bohneneintopf mit Suppengemüse ⁱ und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE					
Alternative	Kräuter-Sahnesoße mit Nudeln				

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.