

Kita-Speiseplan

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	 26. Jan	 27. Jan	 28. Jan	 29. Jan	 30. Jan
MENÜ	Bolognese ^{a1,i} mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln ^{a1}	Eier ^c in Süß-Sauer Soße ^{a1,g} mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	Hühnerfrikassee ^{a1,g,d} nach "Würzfleisch Art" mit Erbsen und Spargel dazu Vollkornreis	Seelachs Würfel ^{a1,g,j,d} mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl in Bayrischer Senfsoße mit Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe ⁱ mit Möhren und grünen Erbsen dazu frische Petersilie
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Johannisbeerpüree	Obst	Buttermilchdessert ^g Vanille-Birne	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
	26. Jan	27. Jan	28. Jan	29. Jan	30. Jan
MENÜ	Soja Bolognese ^f mit fruchtiger Tomatensoße und Spiralnudeln	Reispopfisch ^d mit Süß-Sauer Soße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat	Gemüse-Reispfanne	Eier ^c in Senfsoße mit Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Möhrchen und grünen Erbsen dazu frische Petersilie
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 = Macademianüsse; i = Sellerie/-erzeugnisse; j = Senf/-erzeugnisse; k = Sesam/-erzeugnisse; l = Schwefeldioxid/Sulfite;

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

Kreuzkonterminationen können nicht ausgeschlossen werden.