

Kita-Speiseplan

	MONTAG 01. Dez 	DIENSTAG 02. Dez 	MITTWOCH 03. Dez 	DONNERSTAG 04. Dez 	FREITAG 05. Dez 
MENÜ	Geflügelfleischklößchen ^{a1,c,g} in Paprika-Mais-Erbsensoße mit Gabelspaghetti ^{a1}	gebratenes Seelachsfilet ^{a1,d} mit Kräuter-Zitronensoße ^{a1,g} und Gemüsereis ⁱ	Bunte Spirellis ^{a1} mit Brokkoli, Erbsen und Spinatsoße ^{a1,g}	Omelett ^{c,g} mit Kohlrabi-Möhrengemüse ^{a1,g} und Salzkartoffeln	Kürbiseintopf mit Steckrübe, Kasseler und Kartoffelwürfel ^{2,3,9}
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Honig	Obst	Rote Grütze mit Vanillesoße ^g	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
	01. Dez	02. Dez	03. Dez	04. Dez	05. Dez
MENÜ	Eier ^c in Paprika-Mais-Erbsensoße mit Nudeln	gebratenes Hähnchen mit Kräutersoße ^f und Gemüseis ⁱ	Nudeln mit Brokkoli, Erbsen und Spinatsoße ^f	Reispopfish mit Kohlrabi-Möhrengemüse ^f und Salzkartoffeln	Kürbiseintopf mit Steckrübe
NACHSPEISE	Obst		Obst		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.