

Kita-Speiseplan

	MONTAG 15. Dez 	DIENSTAG 16. Dez 	MITTWOCH 17. Dez 	DONNERSTAG 18. Dez 	FREITAG 19. Dez 
MENÜ	Soja Bolognese ^{a1,f} mit Tomaten und Vollkornnudeln ^{a1,a2}	Kohlroulade ^{a1} mit herzhafter Kohlsoße ^{a1} und Kartoffeln	Entenbrust ^{a1} mit Rotkohl und Kartoffeln	Polenta Tasche ^{a1,g} gefüllt mit Spinat und Käse dazu Tomatengemüse und Reis	Wirsingkohl Eintopf ⁱ mit Paprika und Tomate Geflügelklößchen ^{a1} und Kartoffel Würfel
NACHSPEISE	Obst	Quark ⁹ mit Mangopüree	Mini Berliner ^{a1}	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;

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

Diät Speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	 15. Dez	 16. Dez	 17. Dez	 18. Dez	 19. Dez
MENÜ	Fischragout ^{d,f} mit Gemüse und Nudeln	Sojahackschmorkohl ^f und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle ^{a1,c} mit Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenbrust mit Tomatengemüse und Reis	Wirsingkohl Eintopf ⁱ mit Paprika und Tomate Kartoffel Würfel
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.