

Kita-Speiseplan

	MONTAG 08. Dez 	DIENSTAG 09. Dez 	MITTWOCH 10. Dez 	DONNERSTAG 11. Dez 	FREITAG 12. Dez 
MENÜ	Hackfleischpfanne ^{a1,g} mit Wirsingkohlgemüse und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln ^{a1,a2} mit Tomaten- Thunfischsoße ^{a1,d}	Gekochte Eier ^c mit Bechamelsoße ^{a1,g} und Brokkoli dazu Salzkartoffeln	Fruchtiges Seelachscurry ^{a1,g} mit Apfel und Möhre dazu Wildreis	Erbseintopf ^{i,2,3,9} mit gelben und grünen Erbsen, Suppengemüse und Kartoffeln, Speckwürfel und Petersilie
NACHSPEISE	Obst	Natur Joghurt ^g mit Johannisbeer püree	Obst	Milchreis	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
	08. Dez	09. Dez	10. Dez	11. Dez	12. Dez
MENÜ	Sojahackfleisch ^f mit Wirsingkohlgemüse und Salzkartoffeln	Nudeln mit Frischkäse ^g - Gemüsesoße	Fischfilet ^d mit Bechamelsoße und Brokkoli dazu Salzkartoffeln	Fruchtiges Eiercurry ^c mit Apfel und Möhre dazu Wildreis	Kartoffel Möhre Eintopf
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.