

Speiseplan

13.05 – 17.05.2024

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Schupfnudeln (a1 Weizen, c) Gemüserahmsoße (g, i, j) Knusperkäse (g) Obstkompott Kita Saisonales/ Regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, c, g, i, j
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Gabelspaghetti (a1Weizen, c) Bolognese Soße (i, j) Hartkäse (g) Saisonales / regionales Obst Vegi : Tomatenragout (i, j)	Obst Gemüse Milchprodukte Fleischprodukte	a1, g, c, i, j,
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Kichererbsen-Curry (i, j) Bio Reis nach Indischer Art (a1Weizen, i, j) Gurkensalat (i, j) Krokant Pudding (g, h2)	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, g, i, j , h2
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Bio Rührei (c, g) Kartoffelpüree (g) Spinat (g, i, j) Fruchtquark (g)	Ei Obst Gemüse Milchprodukte	c, g, i, j
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Cremesuppe Florentin (g, i, j) hausgem. Pfannenbrot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, g, i, j,

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b= Krebstiere, c = Eier, d = Fische,
 e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch= Laktose, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse,
 h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien,
 h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen,
 l = Schwefeldioxid, Sulfite, m = Lupine, n = Weichtiere