



VISSERS FRITZE™

Gesund, lecker, großwerden!



Speiseplan 06. - 10. Juni 2022/ KW 23

	ESSEN 1	ESSEN 2
Montag	Pfingsten	
Dienstag	Hühnereintopf mit Nudleinlage (A,B1,E,6), Kaiserbötchen (B1), Obst	Soja-Rahmgeschnetztes (A,B1,E,6), Möhrengemüse (E), Vollkornreis (E), Obst
Mittwoch	Vegetarisches Chili sin Carne (B1,C,E,O), Reis (E), Paprikasalat (E), Vanillequark (A,6) Kiga	Gemüsemaultaschen (B1,D,E), Tomatensoße (B1,E), Paprikasalat (E), Vanillequark (A,6) Krippe
Donnerstag	Geflügel-Frikadelle (B1,E), buntes Rahmgemüse (A,B1,E,6), Salzkartoffeln, Beerenkompott Kiga Krippe	Vegetarisches Linsencurry (E), Kräuterreis (E), Blattsalat (E), Dressing (C), Beerenkompott
Freitag	Seelachs-Kartoffelgratin (A,B1,E,6), Gurkensalat (E), Vanillepudding (A,6)	Makkaroni (A,B1,E,6), Käsesahnesoße (A,B1,E,6), Gurkensalat (E), Vanillepudding (A,6) Kiga Krippe

Änderungen vorbehalten

Kenntlichmachung von Allergenen

A Milch(laktose), B Gluten B1 Weizen B2 Gerste B3 Roggen B4 Hafer B5 Dinkel B6 Grünkern, C Soja, D Eier, E Sellerie, F Fisch, G Senf, H Erdnüsse, I Sesamsamen, J Krebstiere, K Schalenfrüchte K1 Mandeln K2 Walnüsse K3 Haselnüsse K4 Cashewnüsse K5 Pecanüsse K6 Paranüsse K7 Pistazien K8 Macadamia/Queenlandnüsse, L Schwefeldioxid und Sulfit, M Lupine, N Weichtiere, O Tomate

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Phosphat, 6) Milcheiweiß, 7) Schwefeldioxid, 8) Süßungsmittel, 9) enthält eine Phenylalaninquelle, 10) gewachst, 11) Nitritpökelsalz

Technologisch und Produktionstechnisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden, Irrtümer vorbehalten

