

Speiseplan 11. - 15. Juli 2022/ KW 28

	ESSEN 1	ESSEN 2
Montag	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Kiga Nudeleinlage (A,B1,E,6), Roggenmischbrot (B1,B3), Obst	Kräutereis (E) mit Linsen und Gemüse in Rahmsoße (A,B1,E,6), Möhrensalat(E), Obst
Dienstag	Rinderhackstippe (A,B1,D,E,O,6), Maissalat (E), Reis (E), Aprikosenquark (A,6)	Nudelauflauf (A,B1,E,6), Kräutersoße (A,B1,E,6), Maissalat (E), Aprikosenquark (A,6)
Mittwoch	Grießbrei (A,B1,6), Apfelmus (3), Gurkensticks (E), Obst	Kartoffelrösti mit Sonnenblumenkernen (B1,D,E), Kräutersoße (A,B1,E,6), Chinakohlsalat (E), Obst
Donnerstag	Sojageschnetzeltes "Züricher Art" (A.B.E.G.) Salzkartoffeln, Karotten-Krautsalat (E), Erdbeerjoghurt (A,6)	Vegetarische Paella (E), Paprikasoße (A,B1,E,6), Karotten-Krautsalat (E), Erdbeerjoghurt (A,6)
Freitag	Seelachs-Kartoffelgratin (A,B1,E,6), Tomatensalat (E), Karamellpudding (A,6)	Spätzle (B1,D), gebratenes Gemüse (E), Schnittlauchsoße (A,B1,E,6), Karamellpudding (A,6)

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/Queenslandnüsse, L Schwefeldioxod und Sulfite, M Lupine, N Weichtiere, O Tomate

$Kenntlich machung\ von\ Zusatzstoffen$

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

Änderungen vorbehalten

