








# Speisenplan <sup>8</sup> Speisenplan



Kinderhaus

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	Gebackene Kibbelinge mit Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat, Obst  2, 12, GG, FI, ML, SU <b>934,22 kcal</b>	Chili Sin Carne mit Fladenbrot, Reis, Blattsalaten & Obst  SM, GG, GE, WZ	Ravioli, frisches Gemüse, Tomaten-Mascarpò, Obst  EI, GG, ML, WZ	Italienische Lasagne mit Rinderhackfleisch, Weißkohlsalat, Obst  2, 4, 12, GG, ML, EI, SE, SU	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Quarkspeise ohne Zitrusfrucht  2, 12, GG, ML, SL, SM, SO
<b>Nachtisch: Joghurt, Quark oder Obst</b>					

Anderungen vorbehalten!



= vegetarisch



= mit Knoblauch



= mit Schwein



= mit Rind



= mit Geflügel



= mit Fisch

KV=Keine Zusatzstoffe, EI=Eier, FI=Fisch, GG=Gluten, HN=Haselnuss, KA=Kamut, KT=Krebstiere, MA=Mandeln, MQ=Macadamia, PC=Pecanuss, RO=Roggen, SF=Schalenfrüchte, SM=Sesam, SU=Sulfite, WT=Weichtiere, DI=Dinkel, EN=Erdnüsse, GE=Gerste, HF=Hafer, HY=Hybridstämme, KN=Cashewnüsse, LU=Lupine, ML=Milch, PA=Paranüsse, PI=Pistazie, SL=sellerie, SO=Soja, WN=Walnüssen, WZ=Weizen

0=keine Zusatzstoffe, 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Geschmacksverstärker, 4=Süßungsmittel, 5=koffeinhaltig

6=Kakaohaltige Fettglasur, 7=Süßungsmittel, 12=Farbstoff, 13=Schwefel, 16=Phosphat

Da ein Teil unserer Zulieferer uns noch nicht mit entsprechenden Informationen versorgen kann, können leider noch nicht alle Allergene 100%-ig ausgewiesen werden. Eine Aktualisierung erfolgt selbstverständlich fortlaufend. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen unserer Speisen stehen Ihnen Herr Klehn sowie Denis Prager unter Tel. 2757 gerne zur Verfügung.



mit Fleisch aus nachhaltiger, regionaler Tierhaltung, Bio-Zertifiziert ( DE-ÖKO-13 ) oder Kikok-Hähnchen aus Delbrück