

Speisenplan 09. und 10. Woche vom 25.02.2019- 08.03.2019 Kindergarten/- Krippe



09.KW	Mittag I		10.KW	Mittag II	Kcal
Montag 25.02.19	grüner Bohneneintopf ^{2,5,l} mit Rindfleisch, Brötchen ^{A1} Vanillepudding ^G	378	Montag 04.03.19	Reiseintopf ^{2,5,l} mit Hähnchenfleisch, Sesambrötchen ^{A1,K} , Grießpudding ^{A1,G}	414
Dienstag 26.02.19	Chilli con Vega ^{A1,G} , Vollkornreis ^{l*} , Birnenkompott	441	Dienstag 05.03.19	Schokopuddingsuppe G mit kleinem Milchbrötchen A1,G, dazu Banane + Austauschessen	485
Mittwoch 27.02.19	Kartoffelcremesuppe ^{G,l} , Eierpfannkuchen ^{A1,C,G} Apfelmus ⁵ , Zucker	494	Mittwoch 06.03.19	gedünstetes Seelachsfilet ^D mit Schnittlauchsoße ^{A1,G} und Kartoffelbrei ^G , Gurkensalat	345
Donnerstag 28.02.19	geschmorte Kohlroulade ^{A1} mit Bratensoße ^{A1} und Kartoffeln, dazu frisches Obst	465	Donnerstag 07.03.19	asiatische Hähnchenpfanne ^{A1,G} mit gelbem Reis ^l , Aprikose- Mangojoghurt ^G	455
Freitag 01.03.19	Matjesfilet ^D in Joghurt- Apfelremoulade ^{C,G} , Kartoffeln, bunter Krautsalat	511	Freitag 08.03.19	Paprikahackfleischpfanne ^{A1,G} , mit Reis ^l , Birne	669

1- Farbstoff, 2- Konservierungsstoff 3- Süßungsmittel, 3a- enthält Phenylalaninquelle, 4-Geschmacksverstärker, 5- Antioxidationsmittel, 5a- geschwefelt, 6- Phosphat
A- Gluten haltiges Getreide-(A1- Weizen, A2- Roggen, A3-Gerste, A4- Hafer, A5- Dinkel), B- Krebstiere, C- Eier, D- Fisch, E- Erdnüsse, F- Soja,
G- Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H- Schalenfrüchte (H1- Mandel, H2- Haselnuss, H3- Walnuss, H4- Cashew, H5- Pecannuss, H6- Paranuss,
H7- Pistazie, H8- Macadamianuss, H9- Queenslandnuss), I- Sellerie, J- Senf, K- Sesamsamen, L- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr
als 10 mg/kg oder 10mg/l, M- Lupinen, W- Weichtiere.

Mit * gekennzeichnet- (kann Spuren des Zusatzstoffes oder des Allergen enthalten)

Wochendurchschnitt Kcal pro Tag

458

474