

Menüplan

KW 13/2024

vom <u>25.03.2024</u> bis <u>28.03.2024</u>

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hühnerbouillon mit Ei ^{a1,c,i,2} Putenbällchen ^{a1,1,g}	Backerbsensuppe a1,I,4 Senfbraten Schwein	Gulaschsuppe Rind a1,2 Fischstäbchen 1,4,a1,d,c	
Rahmsoße ^{a1,1} Muschelnudeln ^{a1}	Muschelnudeln ^{a1} Bratensoße ^{a1,1} Buntes Gemüse	Risoninudeln ^{a1,i} Rahmsoße ^{g,1,1} Fingermöhrchen	
Veggie : Pellkartoffeln mit Kräuterquark ^{g,1}	Veggie : Erbsenfrikadellen ^{1,2,a1,c,g,I,f,j} mit Gemüseragout ^{2,1,i}	<u>Veggie</u> : Nudelauflauf _{1,c,g,a1,i}	Kindergarten geschlossen
Frisches Obst	Mousse Mandel ^{g,h}	Frisches Obst	

Zusatzstoffe

- (1) Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Phosphat
- (6) mit Süßungsmittel
- (7) geschwefelt
- (8) geschwärzt

Hauptallergene in Lebensmitteln

- (a) Glutenhaltiges Getreide und Getreideerzeugnisse
- (b) Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- (c) Eier und Eiererzeugnisse
- (d) Fisch und Fischerzeugnisse
- (e) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- (f) Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- (g) Milch und Milcherzeugnisse
- (h) Schalenfrüchte

- (j) Senf und Senferzeugnisse
- (k) Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- (I) Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- (m) Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- (n) Schwefeloxid und Sulfite

(9) gewachst

(i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse