

Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 12.03. – 16.03.18



Allergene im Überblick: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesam, L= Sulfid, Schwefeldioxid, M= Lupine, N= Mollusken

Zusatzstoffe: 1= Nitritpökelsalz, 2= Stabilisatoren, 3= Farbstoffe, 4= Süßstoff
5= Antioxidationsmittel, 6= Konservierungsstoffe

	Menü		Menü für muslimische Kinder
Mo:	gebackene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst		gebackene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst
Di:	hausgemachter bunter Hühner-Nudeltopf (A= Weizen ,C) mit Gemüse (Lauch, Sellerie(I), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce		hausgemachter bunter Hühner-Nudeltopf (A= Weizen ,C) mit Gemüse (Lauch, Sellerie(I), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce
Mi:	gebackene Frikandeln (*5,2) (A= Weizen, F) mit fein pürierter Zwiebelsauce dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** grüner Blattsalat mit Frenchdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)		gebackene Frikandeln (*5,2) (A= Weizen, F) mit fein pürierter Zwiebelsauce dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** grüner Blattsalat mit Frenchdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)
Do:	Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) dazu pikante Tomatenrahmsauce auf Basis von Milch (G) *** fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken		Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) dazu pikante Tomatenrahmsauce auf Basis von Milch (G) *** fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken
Fr:	Blumenkohl- Röschen im Backteig (A= Weizen ,C) dazu hausgemachte Remoladensauce (C,G,J) auf Basis von Naturjoghurt und cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) *** hausgemachter Pfirsich- Trinkjoghurt (G)		Blumenkohl- Röschen im Backteig (A= Weizen ,C) dazu hausgemachte Remoladensauce (C,G,J) auf Basis von Naturjoghurt und cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) *** hausgemachter Pfirsich- Trinkjoghurt (G)

XX= Vanillecreme (*3) (G) nicht teil des DGE Menü.