






Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 26.03. – 30.03.18



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:	fein pürierte, bunte Blumenkohl-Kartoffelsuppe mit (Lauch, Sellerie(I), Möhren) auf Basis von Milch (G) pikant gewürzt dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce		fein pürierte, bunte Blumenkohl-Kartoffelsuppe mit (Lauch, Sellerie(I), Möhren) auf Basis von Milch (G) pikant gewürzt dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce
Di:	Hähnchengeschnetzeltes mit Spargelstücken in Sauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** frisches Obst		Hähnchengeschnetzeltes mit Spargelstücken in Sauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** frisches Obst
Mi:	gebackene Fischstäbchen (A= Weizen, D) (Seelachs) mit hausgemachtem Currydipp auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) dazu Dampfkartoffeln *** fein geraspelter Möhrensalat		gebackene Fischstäbchen (A= Weizen, D) (Seelachs) mit hausgemachtem Currydipp auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) dazu Dampfkartoffeln *** fein geraspelter Möhrensalat
Do:	Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) an pikanter Tofubolognese (F) *** grüner Blattsalat mit French-Joghurtdressing (C,G,J)		Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) an pikanter Tofubolognese (F) *** grüner Blattsalat mit French-Joghurtdressing (C,G,J)
Fr:	Kartfreitag! Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Osterfest!		Kartfreitag! Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Osterfest!

XX= Milchreis (G) nicht teil des DGE Menü.