

# Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 02.04. – 06.04.18



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= Sulfit, Schwefeldioxid, M= Lupine, N= Mollusken

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

	Menü		Menü für muslimische Kinder
<b>Mo:</b>	<b>Ostermontag!</b> <b>Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Osterfest!</b>		<b>Ostermontag!</b> <b>Wir wünschen Ihnen ein besinnliches Osterfest!</b>
<b>Di:</b>	hausgemachter bunter Graupeneintopf ( <b>A= Gerste</b> ) mit Gemüse (Lauch, Sellerie( <b>I</b> ), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkornbrot ( <b>A= Dinkel</b> ) *** hausgemachter Erdbeerquark ( <b>G</b> )		hausgemachter bunter Graupeneintopf ( <b>A= Gerste</b> ) mit Gemüse (Lauch, Sellerie( <b>I</b> ), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkornbrot ( <b>A= Dinkel</b> ) *** hausgemachter Erdbeerquark ( <b>G</b> )
<b>Mi:</b>	Geflügelfrikadelle ( <b>A= Weizen ,C,G,J</b> ) mit Dampfkartoffeln und Rahmkohlrabi auf Basis von Milch ( <b>G</b> ) *** frisches Obst		Geflügelfrikadelle ( <b>A= Weizen ,C,G,J</b> ) mit Dampfkartoffeln und Rahmkohlrabi auf Basis von Milch ( <b>G</b> ) *** frisches Obst
<b>Do:</b>	Semmelknödel ( <b>A= Weizen, C</b> ) mit Champignonsauce auf Basis von Milch ( <b>G</b> ) *** grüner Blattsalat mit Pfirsich-Joghurdressing ( <b>C,G,J</b> )		Semmelknödel ( <b>A= Weizen, C</b> ) mit Champignonsauce auf Basis von Milch ( <b>G</b> ) *** grüner Blattsalat mit Pfirsich-Joghurdressing ( <b>C,G,J</b> )
<b>Fr:</b>	Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt ( <b>A= Vollkornweizen</b> ) dazu pikante Thunfischsauce ( <b>D</b> ) *** angemachter Gurkensalat auf Basis von Naturjoghurt ( <b>C,G,J</b> )		Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt ( <b>A= Vollkornweizen</b> ) dazu pikante Thunfischsauce ( <b>D</b> ) *** angemachter Gurkensalat auf Basis von Naturjoghurt ( <b>C,G,J</b> )