






Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 23.04. – 27.04.18



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= 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:	<p>hausgemachter Rindfleisch-Nudeltopf (A= Weizen, C) mit buntem Gemüse (Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) ***</p> <p>XX mit Himbeersauce</p>		<p>hausgemachter Rindfleisch-Nudeltopf (A= Weizen, C) mit buntem Gemüse (Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) ***</p> <p>XX mit Himbeersauce</p>
Di:	<p>vegetarische Bällchen (A= Weizen, C, F, I) an Kapernsauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Langkornreis, Naturreis gem.) ***</p> <p>grüner Blattsalat mit Yoghurdressing (C, G, J)</p>		<p>vegetarische Bällchen (A= Weizen, C, F, I) an Kapernsauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Langkornreis, Naturreis gem.) ***</p> <p>grüner Blattsalat mit Yoghurdressing (C, G, J)</p>
Mi:	<p>Putengulasch an pürierter Zwiebelsauce dazu Dampfkartoffeln ***</p> <p>angemachter Gurkensalat auf Basis von Naturjoghurt (C, G, J)</p>		<p>Putengulasch an pürierter Zwiebelsauce dazu Dampfkartoffeln ***</p> <p>angemachter Gurkensalat auf Basis von Naturjoghurt (C, G, J)</p>
Do:	<p>Makkaroni mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) an pikanter Tofubolognese (F) ***</p> <p>fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken</p>		<p>Makkaroni mit Vollkornnudeln gemischt (A= Vollkornweizen) an pikanter Tofubolognese (F) ***</p> <p>fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken</p>
Fr:	<p>gebackenes Fischfilet aus Scholle und Kabeljau (D) in einer Maispanade dazu hausgemachte Remoladensauce (C, G, J) auf Basis von Naturjoghurt und Kartoffeln mit Möhren untereinander (G) (*5) ***</p> <p>frisches Obst</p>		<p>gebackenes Fischfilet aus Scholle und Kabeljau (D) in einer Maispanade dazu hausgemachte Remoladensauce (C, G, J) auf Basis von Naturjoghurt und Kartoffeln mit Möhren untereinander (G) (*5) ***</p> <p>frisches Obst</p>

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