




Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 30.04. – 04.05.18



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

	Menü		Menü für muslimische Kinder
Mo:	gebratene, Nürnberger Rostbratwürstchen vom Geflügel (G) mit Dampfkartoffeln und Rahmwirsing auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst		gebratene, Nürnberger Rostbratwürstchen vom Geflügel (G) mit Dampfkartoffeln und Rahmwirsing auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst
Di:	Wir wünschen Ihnen einen schönen 01. Mai Feiertag!		Wir wünschen Ihnen einen schönen 01. Mai Feiertag!
Mi:	Toskanische Tomaten-Gemüsesuppe (Lauch, Sellerie (I), Möhre), mit Kartoffelwürfel und Alaska Wildlachswürfel pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** XX mit Himbeersauce		Toskanische Tomaten-Gemüsesuppe (Lauch, Sellerie (I), Möhre), mit Kartoffelwürfel und Alaska Wildlachswürfel pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** XX mit Himbeersauce
Do:	„Reispanne Fernost“ gebratener Curryreis (Langkornreis, Naturreis gem.) mit Hähnchenstreifen untereinander *** angemachter Weißkrautsalat		„Reispanne Fernost“ gebratener Curryreis (Langkornreis, Naturreis gem.) mit Hähnchenstreifen untereinander *** angemachter Weißkrautsalat
Fr:	„Spätzle- Gemüseauflauf“ Spätzle (A= Grieß, C) mit Brokkoli, Blumenkohl und Karottenwürfel in pikanter Sauce auf Basis von Milch (G) und Käse überbacken (G) *** hausgemachter Erdbeer-Trinkyoghurt (G)		„Spätzle- Gemüseauflauf“ Spätzle (A= Grieß, C) mit Brokkoli, Blumenkohl und Karottenwürfel in pikanter Sauce auf Basis von Milch (G) und Käse überbacken (G) *** hausgemachter Erdbeer-Trinkyoghurt (G)

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