

Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 07.05. – 11.05.18



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= 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:	Buchstabensuppe (A= Weizen ,C) mit vegetarischen Suppenklößchen (A= Weizen ,C) und buntem Gemüse (mit Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) ***		Buchstabensuppe (A= Weizen ,C) mit vegetarischen Suppenklößchen (A= Weizen ,C) und buntem Gemüse (mit Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) ***
	XX mit Erdbeersauce		XX mit Erdbeersauce
Di:	gebackene Fischstäbchen (Seelachs) (A= Weizen, D) dazu hausgemachte Remoladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) mit Dampfkartoffeln ***		gebackene Fischstäbchen (Seelachs) (A= Weizen, D) dazu hausgemachte Remoladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) mit Dampfkartoffeln ***
	angemachter Gurkensalat		angemachter Gurkensalat
Mi:	Spaghetti (A= Weizen) an pikanter, bunter Rinderhackfleischsauce (Möhrenwürfel, Mais) ***		Spaghetti (A= Weizen) an pikanter, bunter Rinderhackfleischsauce (Möhrenwürfel, Mais) ***
	frisches Obst		frisches Obst
Do:	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
Fr:	vegetarische Bällchen (A= Weizen, C, F,I) an Kapernsauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Langkornreis, Naturreis gem.) ***		vegetarische Bällchen (A= Weizen, C, F,I) an Kapernsauce auf Basis von Milch (G) dazu gemischter Reis (Langkornreis, Naturreis gem.) ***
	grüner Blattsalat mit Yoghurtdressing (C,G,J)		grüner Blattsalat mit Yoghurtdressing (C,G,J)