

# Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 21.05. – 25.05.18



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

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

	Menü		Menü für muslimische Kinder
<b>Mo:</b>	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
<b>Di:</b>	hausgemachter bunter Hühner-Nudeltopf (A= Weizen ,C) mit Gemüse ( Lauch, Sellerie(I), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** hausgemachter Erdbeerquark (G)		hausgemachter bunter Hühner-Nudeltopf (A= Weizen ,C) mit Gemüse ( Lauch, Sellerie(I), Möhren) pikant gewürzt dazu Vollkorn- Brot (A= Dinkel) *** hausgemachter Erdbeerquark (G)
<b>Mi:</b>	gebackene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst		gebackene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst
<b>Do:</b>	vegetarische Ravioli (A= Weizen) an hausgemachter fruchtiger Tomatensauce *** grüner Blattsalat mit Pfirsich-Joghurdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)		vegetarische Ravioli (A= Weizen) an hausgemachter fruchtiger Tomatensauce *** grüner Blattsalat mit Pfirsich-Joghurdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)
<b>Fr:</b>	Geflügelcevapcici (A= Weizen, C,G,J) in pürierter Zwiebelsauce mit gemischtem Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** angemachter Weißkrautsalat		Geflügelcevapcici (A= Weizen, C,G,J) in pürierter Zwiebelsauce mit gemischtem Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) *** angemachter Weißkrautsalat