

# Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 16.07. – 20.07.18



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>	gekochtes Ei in milder Senfsauce auf Basis von Milch ( <b>G, J</b> ) dazu Dampfkartoffeln ***  grüner Blattsalat mit Frenchdressing auf Basis von Naturjoghurt ( <b>C,G,J</b> )		gekochtes Ei in milder Senfsauce auf Basis von Milch ( <b>G, J</b> ) dazu Dampfkartoffeln ***  grüner Blattsalat mit Frenchdressing auf Basis von Naturjoghurt ( <b>C,G,J</b> )
<b>Di:</b>	Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt ( <b>A= Vollkornweizen</b> ) an pikanter Tomatensauce mit Alaska-Wildlachswürfel ( <b>D</b> ) ***  Gurkensticks		Spiralnudeln mit Vollkornnudeln gemischt ( <b>A= Vollkornweizen</b> ) an pikanter Tomatensauce mit Alaska-Wildlachswürfel ( <b>D</b> ) ***  Gurkensticks
<b>Mi:</b>	Hähnchengeschnetzeltes in pikanter Sauce dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) und Erbsengemüse ***		Hähnchengeschnetzeltes in pikanter Sauce dazu gemischter Reis (Naturreis, Langkornreis gem.) und Erbsengemüse ***
<b>Do:</b>	hausgemachter Graupeneintopf ( <b>A= Gerste</b> ) mit vegetarischen Suppenklößchen ( <b>A= Weizen ,C</b> ) und buntem Gemüse ( mit Lauch, Sellerie ( <b>I</b> ), Möhre ) dazu Vollkornbrot ( <b>A= Dinkel</b> ) *** XX mit Erdbeersauce		hausgemachter Graupeneintopf ( <b>A= Gerste</b> ) mit vegetarischen Suppenklößchen ( <b>A= Weizen ,C</b> ) und buntem Gemüse ( mit Lauch, Sellerie ( <b>I</b> ), Möhre ) dazu Vollkornbrot ( <b>A= Dinkel</b> ) *** XX mit Erdbeersauce
<b>Fr:</b>	„Hamburger zum selber basteln“ Rinderhacksteak ( <b>J</b> ) mit Hamburgerbrötchen ( <b>A= Weizen</b> ), Ketchup (*4), Röstzwiebeln, Gurke, Tomaten, Salatblätter *** frisches Obst		„Hamburger zum selber basteln“ Rinderhacksteak ( <b>J</b> ) mit Hamburgerbrötchen ( <b>A= Weizen</b> ), Ketchup (*4), Röstzwiebeln, Gurke, Tomaten, Salatblätter *** frisches Obst

XX= Panna Cottacreme (**G**) nicht teil des DGE Menüs.