

Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 01.10. – 05.10.18



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:	kleine Gemüsemaultaschen (A= Weizen ,C,G,I) in pikanter Tomatensauce *** grüner Blattsalat mit Pfirsichdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)		kleine Gemüsemaultaschen (A= Weizen ,C,G,I) in pikanter Tomatensauce *** grüner Blattsalat mit Pfirsichdressing auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J)
Di:	gekochtes Ei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst		gekochtes Ei mit Dampfkartoffeln und Rahmspinat auf Basis von Milch (G) *** frisches Obst
Mi:	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!		Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
Do:	hausgemachter Graupeneintopf (A= Gerste) und buntem Gemüse (mit Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce		hausgemachter Graupeneintopf (A= Gerste) und buntem Gemüse (mit Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Dinkel) *** XX mit Erdbeersauce
Fr:	gebackene Fischstäbchen (Seelachs) (A= Weizen, D) dazu hausgemachte Remoladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) dazu cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) *** fein geraspelter Möhrensalat		gebackene Fischstäbchen (Seelachs) (A= Weizen, D) dazu hausgemachte Remoladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) dazu cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) *** fein geraspelter Möhrensalat

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