



# SPEISEPLAN

## Kindergarten



19.08.2024 bis 23.08.2024

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 5	Mittagessen
Montag 19.08.2024	Muschelnudeleintopf (a1-5/c/b/k) mit Gemüse dazu Bauernbrot (a1/a2/a3/f/i) Obst
Dienstag 20.08.2024	Geflügelfrikadelle (a1-5/b/c/m) mit Soße (a1/k/1/b) dazu Rahmwirsing (a1/b/k) und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt (b)
Mittwoch 21.08.2024	Tomatencremesuppe(a1/b/k) Milchreis(b) mit Zimt- Zuckermischung und Fruchtsoße (1) Obst
Donnerstag 22.08.2024	Gemüselasagne (a1-5/b/c/k) mit Karotten, Zucchini und Brokkoli, dazu Petersiliensoße (a1/b/k) Salat (2/9)
Freitag 23.08.2024	Gebackenes Schollenfilet (a1-5/d) mit Dillsoße (a1/b/m/1/9/k) dazu Kartoffelpüree (5/b) Puddingdessert (b)

Zusatzstoffe und Hauptallergene\*: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Phosphat, 4) geschwefelt, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt, 8) gewachst, 9) mit Süßungsmittel, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) mit Milcheiweiß, 13) mit Eiklar, 17) koffeinhaltig, a) Glutenhaltiges Getreide, b) Milch (einschließlich Laktose), c) Ei, d) Fisch, e) Krebstiere, f) Soja, g) Erdnüsse, h) Schalenfrüchte/Nüsse, i) Sesam, k) Sellerie, m) Senf, o) Schwefeldioxyde und Sulfite, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebskitchenleiter.

\*und daraus gewonnene Erzeugnisse

\*\*namentliche Weizen a1, Roggen a2, Gerste a3, Hafer a4, Dinkel a5, Kamut a6

\*\*\*namentliche Mandeln h1, Haselnüsse h2, Walnüsse h3, Cashewnüsse h4, Pecannüsse h5, Paranüsse h6, Pistazien h7, Macadamianüsse h8