

# SPEISEPLAN

## Kindergarten



10.03.2025 bis 14.03.2025

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 7	Mittagessen
Montag 10.03.2025	Linsen- Bolognese (a1-5/f/m) mit Spirellimix (Hartweizen/Vollkorn) (a1-5) Obst
Dienstag 11.03.2025	Vegetarischer Tortellini Auflauf (a1-5/b/c/f) mit Juliennengemüse und Sahnesoße (a1/b/k) mit Tomatenwürfel Bananenjoghurt (b)
Mittwoch 12.03.2025	Kichererbsen- Möhrensuppe (a1/b) Milchreis (b/9) mit Zimt- Zuckermischung und Apfelkompott (5/9) Obst
Donnerstag 13.03.2025	Käse- Laucheintopf mit Hackfleisch vom Rind (1/b/a1) mit Brötchen (a1/a3) Salat (2/9)
Freitag 14.03.2025	Kibbelinge(a1-5/d) (Seelachs im Backteig mit Kresse- Senfsoße(b/m)) und Salzkartoffeln Erdbeerpudding (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 Sulfid, r) Lupine, s) Weichtiere, zu den einzelnen Getreidesorten /Schalenfrüchten fragen Sie bitte unseren Betriebsküchenleiter.

\*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