

# SPEISEPLAN

## Kindergarten



07.04.2025 bis 11.04.2025

Die AWO wünscht Ihren Kindern einen guten Appetit!

Woche 4	Mittagessen
Montag 07.04.2025	Gabelspaghetti (a1-5/c) Bolognese (3/a1/k) aus Rinderhackfleisch mit Reibekäse (b) Obst
Dienstag 08.04.2025	Reis – Wurzelgemüsepfanne(k) mit Schnittlauchsoße (b) Bananenjoghurt (b)
Mittwoch 09.04.2025	Möhrencremesuppe(a1/b/k) Eierpfannkuchen (a1-5/b/c) mit Apfelmus (5) Obst
Donnerstag 10.04.2025	Gemüse Eintopf (k) mit Hirse mit Vollkornbrot (a1/a2/a3) Salat
Freitag 11.04.2025	Hühnerfrikassee (a1/b/k) mit Erbsen und Möhren dazu Reis (k) 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 Sulfite, 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