



# Speiseplan

Für die 3plus-Gruppen, 13.05. bis 17.05.2019 KW 20

Montag

Dampfkartoffeln mit Kräuter-Gemüserahmsoße (g,i,j)

Frisches Obst

Dienstag

Tofu in einer Champignonsoße (g,i,j) dazu Spätzle (Kann Spuren von f enthalten)

Früchtequark (g)

Mittwoch

Pasta (c,a) mit fruchtiger Tomatensoße (i,j) und geriebenem Käse (g,1)

Frisches Obst

Donnerstag

Reis mit würzigem Tomaten-Gemüseragout (i,j)

Freitag

Fischfilet (a,d,g,i,j) in milder Currysoße (g,i,j) mit körnigem Reis

Frisches Obst

## Zusatzstoffe und Allergene:

(1)Farbstoff (2) Konservierungstoff (3)Antioxidationsmittel(4)Geschmacksverstärker(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) gewachst (8)Phosphat (9) Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (11) Zuckerarten und Süßungsmittel (12) Zuckeraustauschstoffe(a) Glutenhaltiges Getreide\*:Weizen,Roggen,Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Hartweizen (b) Krebstiere\*(c) Eier\* (d) Fisch\* (e) Erdnüsse \*(f) Soja, (g) Milch\*, (h) Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse,Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse , Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse (i) Sellerie\* (j) Senf (k) Sesamsamen (l)Schwefeldioxid und Sulfite(m) Süßlupine\* (n) Weichtiere\*(Mollusken) \* und Erzeugnisse daraus