










# Speisenplan Speisenplan

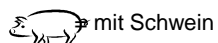
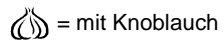
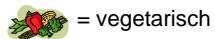
6



Kinderhaus

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menue 1</b>	Hühnerfrikassee mit Spargel & Erbsen, Vollkornreis, Obst   6, GL, LA	Rindergulasch mit Kartoffeln und Rotkohl Obst   4, 6, GL, SEN	Gebratenes Rotbarschfilet mit Kräutersauce, Broccoli, Kartoffelpüree, Obst  3, 6, GL, LA, FI	Veget. Gnocchipfanne mit Gemüse und Kressesauce Obst  6, GL, EI, LA	Gemüse-Lasagne, Rohkoststicks, Quarkspeise ohne Zitrusfrucht  6, GL, EI, LA, SE
<b>Nachtisch: Joghurt, Quark oder Obst</b>					

Änderungen vorbehalten!



GL=Gluten KS=Krebstiere EI=Eier FI=Fisch ERD=Erdnüsse SO=Soja LA=Milchprodukte (Lactose)

SE=Sellerie SEN=Senf SES=Sesam SCH=Schwefel und Sulfite LU=Lupine WT=Weichtiere NÜ=Schalenfrüchte KI=Keine Informationen vorhanden

1=Geschmacksverstärker 2=Konservierungsstoffe 3=Antioxidationsmittel 4=Süßungsmittel 5=Phosphor 6=Farbstoff

Da ein Teil unserer Zulieferer uns noch nicht mit entsprechenden Informationen versorgen kann, können leider noch nicht alle Allergene 100%-ig ausgewiesen werden. Eine Aktualisierung erfolgt selbstverständlich fortlaufend. Bei Fragen zu Inhaltsstoffen unserer Speisen stehen Ihnen Herr Klehn sowie Denis Prager unter Tel. 2757 gerne zur Verfügung.



mit Fleisch aus nachhaltiger, regionaler Tierhaltung, Bio-Zertifiziert ( DE-ÖKO-13 ) oder Kikok-Hähnchen aus Delbrück)