








Speisenplan

Speisenplan

8

hvs Catering
HVS VERPFLEGUNGSSYSTEME GMBH

Kinderhaus

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menue 1	Gebackene Kibbelinge mit Bratkartoffeln, dazu Tomatensalat, Obst  2, 12, GG, FI, ML, SU 934,22 kcal	Chili Sin Carne mit Fladenbrot, Reis, Blattsalaten & Obst  SM, GG, GE, WZ	Ravioli, frisches Gemüse, Tomaten-Mascarpò, Obst  EI, GG, ML, WZ	Italienische Lasagne mit Rinderhackfleisch, Weißkohlsalat, Obst  2, 4, 12, GG, ML, EI, SE, SU	Kartoffelsuppe mit Gemüse, Quarkspeise ohne Zitrusfrucht  2, 12, GG, ML, SL, SM, SO
Nachtisch: Joghurt, Quark oder Obst					

Anderungen vorbehalten!



= vegetarisch



= mit Knoblauch



= mit Schwein



= mit Rind



= mit Geflügel



= mit Fisch

KV=Keine Zusatzstoffe, EI=Eier, FI=Fisch, GG=Gluten, HN=Haselnuss, KA=Kamut, KT=Krebstiere, MA=Mandeln, MQ=Macadamia, PC=Pecanuss, RO=Roggen, SF=Schalenfrüchte, SM=Sesam
SU=Sulfite, WT=Weichtiere, DI=Dinkel, EN=Erdnüsse, GE=Gerste, HF=Hafer, HY=Hybridstämme, KN=Cashewnüsse, LU=Lupine, ML=Milch, PA=Paranüsse, PI=Pistazie, SL=sellerie, SO=Soja
WN=Walnüssen, WZ=Weizen

0=keine Zusatzstoffe, 1=Konservierungsstoffe, 2=Antioxidationsmittel, 3=Geschmacksverstärker, 4=Süßungsmittel, 5=koffeinhaltig
6=Kakaohaltige Fettglasur, 7=Süßungsmittel, 12=Farbstoff, 13=Schwefel, 16=Phosphat

