

### Monatsspeisenplan Februar 2021

1	Mo	Kichererbsencurry mit Bulgur ( <b>n(Weizen)</b> )
2		Putengeschnetzeltes ( <b>d</b> ) mit Spätzle ( <b>a, n(Weizen)</b> ) und Erbsen-Karottengemüse
3		Ofenkartoffeln mit Kräuterdip ( <b>d</b> ) und Rohkost
4		Käse-Lauchsuppe ( <b>d</b> ) mit Baguette ( <b>n(Weizen)</b> )
5		Fischfrikadellen ( <b>d, n(Weizen)</b> ) mit Püree ( <b>6, 15, d</b> ) und Brokkoli
6		
7		
8	Mo	Spirelli ( <b>n(Weizen)</b> ) mit Schinken-Sahnesauce ( <b>d</b> ) und Salat
9		Bauernfrühstück ( <b>a</b> ) mit sauren Gurken und roter Bete ( <b>6</b> )
10		Crepes ( <b>a, d, n(Weizen)</b> ) mit Apfelmus ( / <b>Pfannkuchensuppe ( a, d, n(Weizen)</b> ) , Rohkost
11		Rahmspinat ( <b>d</b> ) mit Kartoffeln und Ei
12		Gyrossuppe ( <b>a</b> ) mit Baguette ( <b>n(Weizen)</b> ) , Kräuterdip ( <b>d</b> ) und Rohkost
13		
14		
15	Mo	Bratwurst ( <b>3, 6</b> ) mit gestowten Karotten ( <b>d, n(Weizen)</b> ) und Püree ( <b>6, 15, d</b> )
16		Vegetarisches Baguette ( <b>d, n(Weizen)</b> ) mit Rohkost und Kräuterdip ( <b>d</b> )
17		Hühnchengulasch ( <b>d, n(Weizen)</b> ) mit Reis und buntem Gemüse
18		Käsespätzle ( <b>a, d, n(Weizen)</b> ) mit buntem Salat
19		Shephard's Pie ( <b>6, 15, d</b> ) mit Mais und Gurken
20		
21		
22	Mo	Pasta ( <b>n(Weizen)</b> ) mit Tomaten-Sahne-Schinkensauce ( <b>d</b> ) und Salat
23		Gemüseauflauf ( <b>d</b> ) mit Kartoffelpüree ( <b>6, 15, d</b> )
24		Seelachs Bordelaise ( <b>c</b> ) mit Erbsenreis und gestowten Karotten ( <b>d, n(Weizen)</b> )
25		Ofenkartoffeln mit Kräuterdip ( <b>d</b> ) und Blumenkohl-Brokkoligemüse
26		Pizzasuppe ( <b>d</b> ) mit Baguette ( <b>n</b> )
27		
28		

Grün: Speisen für den KiTa / Krippen- Bereich

**Legende zu den deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen und Allergenen**

	Inhaltsstoffe				Allergene
1	Geschmacksverstärker			a	Hühnereier
2	Farbstoff			b	Erdnüsse
3	Konservierungsstoffe			c	Fisch
4	Nitritpökelsalz			d	Milch/- Produkte ( einschließlich Lactose)
5	Nitrat			e	Schalenfrüchte ( Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss )
6	Antioxidationsmittel			f	SO <sub>2</sub> und Sulfite
7	geschwefelt			g	Sellerie
8	geschwärzt			h	Senf
9	gewachst			i	Sesamsamen
10	Phosphat			j	Soja
11	Süßungsmittel			k	Süßlupinen
12	enthält eine Phenylalaninquelle			l	Krebstiere
15	Emulgator			m	Weichtiere ( Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln, Austern )
16	Stabilisator			n	Glutenhaltige Getreide ( Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut )
17	Dickungs/ Geliermittel				
18	Säuerungsmittel				

