

## Monatsspeiseplan März 2020

1		
2	<b>Mo</b>	Fischfrikadellen ( <b>d, n(Weizen)</b> ) mit Püree ( <b>8, d</b> ) und Brokkoli
3		Spirelli ( <b>n( Weizen)</b> ) mit Schinken-Sahnesauce ( <b>d</b> ) und Salat
4		Hühnchengulasch ( <b>d, n( Weizen)</b> ) mit Reis und buntem Gemüse
5		Gyrossuppe ( <b>a</b> ) mit Baguette ( <b>n( Weizen)</b> ), Kräuterdip ( <b>d</b> ) und Rohkost
6		Bauernfrühstück ( <b>a</b> ) mit sauren Gurken und roter Bete
7		
8		
9		Bratwurst ( <b>3, 6</b> ) mit gestowten Karotten ( <b>d, n( Weizen)</b> ) und Püree ( <b>d</b> )
10		Käsespätzle ( <b>a, d, n( Weizen)</b> ) mit buntem Salat
11		Rahmspinat ( <b>d</b> ) mit Kartoffeln und Ei
12		Shephard's Pie ( <b>d</b> ) mit Mais und Gurken
13		Pasta ( <b>n( Weizen)</b> ) mit Tomaten-Sahne-Schinkensauce ( <b>d</b> ) und Salat
14		
15		
16		Gemüseauflauf ( <b>d</b> ) mit Kartoffelpüree ( <b>d</b> )
17		Bunte Spirelli ( <b>n(Weizen)</b> ) mit Thunfischsauce ( <b>c</b> ) und buntem Salat
18		Ofenkartoffeln mit Kräuterdip ( <b>d</b> ) und Blumenkohl-Brokkoligemüse
19		Putengulasch ( <b>d</b> ) mit Erbsenreis
20		Maccheroni ( <b>n(Weizen)</b> ) mit Gemüsebolognese und Eisbergsalat
21		
22		
23		Kartoffelrösti ( <b>a</b> ) mit Balkangemüse und Sourcream ( <b>d</b> )
24		Pizzasuppe ( <b>d</b> ) mit Baguette ( <b>n</b> )
25		Kaiserschmarren ( <b>a, d, n( Weizen)</b> ) mit Apfelmus/ <b>Kartoffeleintopf</b> , Rohkost
26		Hackbraten ( <b>a, n( Weizen)</b> ) mit Püree ( <b>d</b> ) und Romanesco
27		Pasta ( <b>n( Weizen)</b> ) mit Käsesauce ( <b>d</b> ) und Salat
28		
29		
30		Köttbüllar mit Püree ( <b>d</b> ), Bratensauce und Rotkohl
31		Tomatensuppe mit Reis und Gemüseeinlage, Rohkost

**Blau: Speisen für den Krippenbereich**

**Grün: Speisen für den KiTa- 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				