

### Monatsspeisenplan Mai 2021

1		<b>Maifeiertag</b>
2		
3	<b>Mo</b>	Pasta ( <b>n(Weizen)</b> ) mit Käsesauce ( <b>d</b> ) und Rohkost
4		Rindergulasch mit Spätzle ( <b>a,n( Weizen)</b> ) und Brokkoli
5		Fischfrikadelle ( <b>c</b> ) mit Püree ( <b>6, 16. d</b> ) und roter Bete( <b>11</b> )
6		Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesauce ( <b>d</b> ) mit Erbsenreis
7		Gemüsesuppe mit Bauernbaguette ( <b>n( Weizen, Roggen)</b> )
8		
9		
10	<b>Mo</b>	<b>Einrichtungen geschlossen</b>
11		<b>Einrichtungen geschlossen</b>
12		<b>Einrichtungen geschlossen</b>
13		<b>Feiertag</b>
14		<b>Einrichtungen geschlossen</b>
15		
16		
17	<b>Mo</b>	Spirelli ( <b>n (Weizen)</b> ) mit Tomatensauce und Gurkensticks
18		Bockwurst ( <b>3, 6, 16</b> ) mit Püree( <b>6, 16, d</b> ) und gemischtem Gemüse
19		Milchreis ( <b>d</b> ) mit Apfelmus ( <b>11</b> )/ Gemüsefrikassee ( <b>d, n( Weizen)</b> ) mit Reis
20		Fischstäbchen mit Stampfkartoffeln ( <b>6, 16, d</b> ) und Spinat ( <b>d</b> )
21		Käse-Lauchsuppe( <b>d</b> ) mit Baguette ( <b>n(Weizen)</b> )
22		
23		
24	<b>Mo</b>	Senfeier ( <b>a, d, h</b> ) mit Püree ( <b>6, 15, d</b> ) und Gemüse
25		Schupfnudeln ( <b>a</b> ) mit Tomaten-Rahmsauce ( <b>d</b> ) und buntes Gemüse
26		Hähnchenschnitzel ( <b>n (Weizen)</b> ) mit Kartoffeln, Leipziger Allerlei und Sauce Hollandaise ( <b>a, d, 17, 18</b> )
27		Tomatensuppe mit Fleischklöschen und Reis
28		Seelachs Bordelaise ( <b>c</b> ) mit Püree ( <b>6, 16, d</b> ) und Fingermöhren
29		
30		
31	<b>Mo</b>	Köttbüllar ( <b>a, n( Weizen)</b> ) mit Püree ( <b>6, 15, d</b> ), Rotkohl ( <b>11</b> ) und Bratensauce ( <b>17, 18</b> )

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				

