

Monatsspeisenplan Juli 2021

1		Geflügelfrikassee (d) mit Reis
2		Kartoffelpuffer (a,d,n) mit Apfelmus (6,18)
3		
4		
5	Mo	Spirelli (n) mit Gemüsebolognese und buntem Salat
6		Gulaschsuppe mit Baguette (n(Weizen))
7		Fischfrikadellen (a,c,n) mit Petersilienkartoffeln und Romanesco
8		Käsespätzle (a, d, n(Weizen)) mit Salat
9		Shephard' s Pie (3,6, d, n) mit Mais und Gurken
10		
11		
12	Mo	Seelachs (c) mit Reis und Erbsen-Karottengemüse in heller Sauce (d,n)
13		Fleischkäse(3,6,16,d) mit Salzkartoffeln, Bratensauce und gestowten Möhren (d,n(Weizen))
14		Penne (n) mit Frischkäse-Tomatensauce (d), geriebener Mozzarella (d) und gemischtem Salat
15		Hackbällchen mit Püree (6, 16, d) und Brokkoli
16		Lasagnesuppe (n(Weizen))
17		
18		
19	Mo	Beginn Sommerschließzeit
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26	Mo	
27		
28		
29		
30		Ende Sommerschließzeit
31		

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 ₂ 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/ Geliemittel				
18	Säuerungsmittel				

