

Monatsspeisenplan Oktober 2021

1	Gulaschsuppentopf mit Baguette (n(Weizen) , 15, 17), Obst
2	
3	Tag der Deutschen Einheit
4	Penne(n(Weizen)) mit Schinken-Sahne-Sauce (d, g, 16)und gemischtem Salat mit American Dressing (a, h, 17)
5	Tomatensuppe mit Baguette (n(Weizen) , 15, 17), Obst
6	Fischstäbchen(c,n(Weizen)) mit Püree (d, 6, 15) und Romanesco
7	Gemüsefrikassee (d) mit Reis
8	Frikadellen(n(Weizen)) mit Kartoffeln und gestowten Fingermöhren(d)
9	
10	
11	Rahmspinat (d) mit Kartoffeln und Ei
12	Gabelspaghetti (n(Weizen)) mit Bolognesesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing
13	Asiagemüse mit Currysauce und Reis
14	Pfannkuchen (a,d, n(Weizen)) mit Apfelmus (6, 16)/ Flädlesuppe (a,d,n(Weizen)) , Gemüsesticks
15	Köttbüllar () mit Püree (d, 6, 15) und Buttergemüse (d)
16	
17	
18	Spiralnudeln (n(Weizen)) mit Käsesauce (d) und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing
19	Pellkartoffeln mit Kräuterdip (a,d, h, 3 17, 18)) und Karotten
20	Seelachs (c, n (Weizen) , 15, 18) überbacken mit Reis und Erbsen-Karottengemüse
21	Hühnchenschnitzel Wiener Art (a, n(Weizen)), Petersilienkartoffeln und Brokkoli
22	Käsespätzle (a, d, n (Weizen)) mit Röstzwiebeln (n) und roter Bete (11)
23	
24	
25	Pasta (n(Weizen)) Napoli und Salat mit Essig-Öl-Dressing
26	Rindergulasch mit Spätzle (a,n (Weizen)) und Kaisergemüse
27	Backfisch (a, d, n(Weizen)) mit Püree (d, 6, 15)) und Gurkensalat
28	Gemüsecurry mit Reis
29	Kürbissuppe (d) mit Weizenbaguette (n(Weizen) , 15, 17)
30	
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				

Über verwendete Allergene und deklarationspflichtige Zusatzstoffe informiert Sie unser Personal.

Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit in der Einrichtung eingesehen werden.