



Alternativ-Speiseplan Kitas & Schulen (Notbetreuung) – 23. März 2020 bis 31. März 2020

	Menü A	Menü B	Menü E – Vegetarisch
Mo. 23.03.	Reissuppe ^(i,g) mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Joghurt ^(g)	Schichtkohl mit Schweinefleisch ^(a1) und Kartoffeln, Joghurt ^(g)	2 Germknödel mit Kirschfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^(3,a1) (Puddingsoße mit Vanillegeschmack)
Di. 24.03.	Milchreis ^(g) mit Zimt, Zucker und Apfelmus ⁽²⁾	Schweineschnitzel ^(a1,c) Blumenkohlgemüse, Soße ^(a1) und Kartoffeln	Gemüsecurry ^(a1,a2,a3,a4,b,d,f,j,k) mit Kokosnussmilch ^(a1,g,i) und Reis ^(g) , Apfelmus ⁽²⁾
Mi. 25.03.	Wachsbohneintopf ^(a1) mit Rindfleischeinlage, Weißkohl-Ananas-Rohkost	Bunte Hühnerfleischpfanne ^(a1) mit Kohlrabi, Erbsen und Möhren in Bratensoße, dazu Kartoffeln, Weißkohl-Ananas-Rohkost	Eieromelett ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln
Do. 26.03.	Grüner Erbseneintopf ^(a1,j) mit KasselerSuppenfleisch ^(2,4,6) , Obst	Fleischkäse ^(1,2,4,6,i,j) (Schwein) mit Soße ^(a1) , Erbsengemüse und Kartoffelpüree ^(g)	Bio-Nudeln ^(a1,c) , mit Mozzarella verfeinerte vegetarische Bolognese ^(a1,a3,f,i,g) und Obst
Fr. 27.03.	Buchstabennudelsuppe ^(a1,c,f,i,j,k,m) mit Gemüse und Geflügelfleisch, 1 Scheibe Brot ^(a1,a2)	Fischboulette ^(a1,d,g) mit Kräutersoße ^(a1) und Reis ^(g) , Quarkspeise ^(g)	Vollkornnudeln ^(a1) mit Käse-Schnittlauchsauce ^(a1,g) , Quarkspeise ^(g)
Mo. 30.03.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch, Pudding ^(g)	Bauerngulasch ^(1,2,4,5,6,a1,j) mit Jagdwurst- und Gewürzgurkenwürfeln, Kartoffelpüree ^(g) und Pudding ^(g)	Vegetarisches Sojageschnetzeltes „Ungarische Art“ ^(a1,f) (aus Sojaweiß) mit Couscous ^(a1,c) , Pudding ^(g)
Di. 31.03.	Soljanka „Ukrainische Art“ ^(1,2,3,4,5,6,j) mit Bäckerbrötchen ^(a1,a3)	Rostbratwurst ^(1,2,6,g,i,j) , Soße ^(a1,j) , Bayrisch Kraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Bio-Nudeln ^(a1) mit cremiger Spinat-Käse-Soße ^(3,a1,g) , Bohnensalat ⁽⁵⁾



Werte Kunden,

neben der Kennzeichnung der Inhaltsstoffe in den Produkten sind wir nach der Lebensmittelinfor-mationsverordnung der EU verpflichtet, die enthaltenen Allergene zu kennzeichnen. (Bitte bewahren Sie dieses Merkblatt auf!)

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Allergene:

a - glutenhaltiges Getreide: a1 - Weizen, a2 - Roggen, a3 - Gerste, a4 - Hafer,

b - Krebstiere,

c - Eier,

d - Fisch,

e - Erdnüsse,

f - Soja,

g - Milch (einschließlich Laktose),

h - Schalenfrüchte,

i - Sellerie,

j - Senf,

k - Sesam,

l - Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als So angegeben,

m - Lupinen,

n - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Zusatzstoffe:

(1 - mit Geschmacksverstärker,

(2 - mit Antioxidationsmittel,

(3 - mit Farbstoff,

(4 - mit Konservierungsstoff,

(5 - mit Süßungsmittel,

(6 - mit Phosphat,

(7 - mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln