

Herbstferien	Mo., 14.10.2024	Di., 15.10.2024	Mi., 16.10.2024	Do., 17.10.2024	Fr., 18.10.2024
Standardgericht	Linseneintopf <i>Li, kH, ka</i>	Bio Vollkornnudeln <i>a, aD, aDu, aG, aH, aR</i>	Grüne Soße <i>i, l</i>	Wildlachs-Crunchy <i>j</i>	Mini-Semmelködel <i>aD, e, i, l</i>
	Geflügel-Wursteinlage <i>Hüe</i>	Camembertsauce <i>i, l</i>	gekochte Eier <i>e</i>	Dillsauce	Kürbisrahmsauce
	Vollkornbrötchen <i>a, d</i>	Blattsalat mit Kürbiskern dressing Kürbiskerne	Salzkartoffeln	Rizibisireis <i>kH</i>	Blattsalat mit Radischen Himbeerdressing
Vegetarisches Gericht	Linseneintopf <i>Li, kH, ka</i>	Bio Vollkornnudeln <i>a, aD, aDu, aG, aH, aR</i>	Grüne Soße <i>i, l</i>	Vegt. Fisch <i>a, aR</i>	Mini-Semmelködel <i>aD, e, i, l</i>
	Vegetarische Bockwurst <i>H, a, b, e, k</i>	Camembertsauce <i>i, l</i>	gekochte Eier <i>e</i>	Dillsauce	Kürbisrahmsauce
	Vollkornbrötchen <i>a, d</i>	Blattsalat mit Kürbiskern dressing Kürbiskerne	Salzkartoffeln	Rizibisireis <i>kH</i>	Blattsalat mit Radischen Himbeerdressing
U3 Gericht	Linseneintopf <i>Li, kH, ka</i>	Bio Vollkornnudeln <i>a, aD, aDu, aG, aH, aR</i>	Grüne Soße <i>i, l</i>	Wildlachs-Crunchy <i>j</i>	Mini-Semmelködel <i>aD, e, i, l</i>
	Geflügel-Wursteinlage <i>Hüe</i>	Camembertsauce <i>i, l</i>	gekochte Eier <i>e</i>	Dillsauce	Kürbisrahmsauce
	Vollkornbrötchen <i>a, d</i>	Gurkensalat	Salzkartoffeln	Rizibisireis <i>kH</i>	Rote Betesalat <i>11</i>

Allergene: **a**Glutenhaltiges Getreide Weizen, **aD**Glutenhaltiges Getreide Dinkel, **aDu**Glutenhaltiges Getreide Durum-Hartweizen, **aG**Glutenhaltiges Getreide Gerste, **aH**Glutenhaltiges Getreide Hafer, **aR**Glutenhaltiges Getreide Roggen, **b**Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d**Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **H**Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Hüe**Hühnerweiß, **i**Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j**Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k**Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ka** Karotten gekocht, **l**Laktose.

Zusatzstoffe:

Sonderangaben: **kC** Citrusfrüchte, **kH** Hülsenfrüchte, **Li** Hülsenfrüchte.

Nährstoffoptimierte
KITA - Speisepläne
Standard
Vegetarische Kost



Herbstferien	Mo., 14.10.2024	Di., 15.10.2024	Mi., 16.10.2024	Do., 17.10.2024	Fr., 18.10.2024
Dessert	Zitronen - Buttermilchcreme <i>i, kC, l</i>	Obst	Obst	Karamellpudding <i>i, l</i>	Obst

Allergene: **a**Glutenhaltiges Getreide Weizen, **aD**Glutenhaltiges Getreide Dinkel, **aDu**Glutenhaltiges Getreide Durum-Hartweizen, **aG**Glutenhaltiges Getreide Gerste, **aH**Glutenhaltiges Getreide Hafer, **aR**Glutenhaltiges Getreide Roggen, **b**Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **d**Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **e**Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **H**Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Hüe**Hühnereiweiß, **i**Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **j**Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, **k**Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **ka** Karotten gekocht, **l**Laktose,

Zusatzstoffe:

Sonderangaben: **kC** Citrusfrüchte, **kH** Hülsenfrüchte, **Li** Hülsenfrüchte.

Nährstoffoptimierte
KITA - Speisepläne
Standard
Vegetarische Kost

