

## Speiseplan

### 07.04 – 11.04.2025

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Gabelspaghetti (a1Weizen) Linsenbolognese (i, j) Hartkäse (g) Möhrensalat (j, i) Obstkompott Kita: Saisonales/ Regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, g, i, j
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Falafel mit Joghurtsoße (a1 Weizen, g, i, j) Couscous (a1Weizen) bunter Salat (i, j) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Putenbraten Rahmsauce (c, i, j) Butter Reis (i, j) Kohlrabi Gemüse (g, i, j) Pudding mit Karamell Geschmack (g) Vegetarische Köttbullar ( i, j)	Obst Gemüse Milchprodukte Reis Fleischwaren	a1, c, g, i, j
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Gemüseomelette mit Weißer Soße (c, g, i, j) Salzkartoffeln (l) bunter Salat (i, j) Fruchtjoghurt (g)	Obst Gemüse Milchprodukte Ei	a1, g, i, j,
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Eifeler Kartoffelsuppe (g, i, j) hausgem. Brot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte	i, j, g

a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, b= Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch= Laktose, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Cashewnüsse, h5 = Paranüsse, h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulfite, m = Lupine, n = Weichtiere