

## Speiseplan

### 17.02 – 21.02.2025

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Tortellini mit Spinat Füllung (a1Weizen, c,) Käse- Sahnesoße (g, i, j) grüner Bohnensalat (i, j) Obstkompott <b>Kita Saisonales/ Regionales Obst</b>	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j,
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Selleriebratling mit Vegetarischer Bratensoße (a1Weizen, c, i, j) Bio Bulgur (a1Weizen, i, j) bunter Salat (i, j) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Bulgur Ei	a1, c, g, i, j,
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Hähnchenbrustfilet „Bombai“ Curryrahmsoße (i, j) Bio Parboildreis (i, j) Karamellpudding (g) <b>Vegetarisch: Falafel</b>	Obst Gemüse Milchprodukte Fleischwaren	g, i, j,
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Gulasch vom Seelachsfilet (i, j) Kartoffelpüree (g, i, j) Lauch Gemüse (i, j) Stracciatellaquark (g)	Obst Gemüse Milchprodukte Ei	g, i, j,
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Lauchrahmsuppe (g, i, j) hausgem. Bauernbrot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Backwaren Milchprodukte	a1, g, i, j

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