

Speiseplan

19.05 – 23.05.2025

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Grüne Bandnudeln (a1 Weizen, c) Tomaten- Olivensoße (i, j) Parmesan (g) Rote-Bete-Salat (j) Obstkompott Kita Saisonales/ Regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, c, g, i, j
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Lauch Kartoffeleintopf (g, i, j) mit Frischkäse Bauernbrot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j,
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Bratwurst (g, i, j) Salzkartoffeln (g, i, j) Kohlrabi Gemüse (i, j) Nougatpudding (g, h2) Vegi : Sojafrikadellchen (a1Weizen, f)	Obst Gemüse Milchprodukte Fleischprodukte Reis	a1, g, i, j, h2, f
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Bio Rührei(c) Kräutersoße (i, j) Kartoffel- Möhrenstampf (g, i, j) Fruchtjoghurt (g)	Obst Gemüse Milchprodukte Ei	c, g, i, j,
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Maultaschen- Eintopf (a1, i, j) Bauernbrot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse	a1, 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