

## Speiseplan

### 20.01 – 24.01.2025

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Gabelspaghetti (a1Weizen, g) Gemüsebolognese (j, i) Reibekäse (g) Krautsalat (i, j) Obstkompott Kita Saisonales/ Regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j,
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Wirsingbratlinge (a1Weizen, c, i, j) Soße Bechamel (g, i, j) Bio Parboildreis (i, j) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Reis	a1, c, g, i, j,
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Wurstgulasch in eigener Soße (g, c, i, j) Kartoffel- Selleriepüree (g, i, j) Rote-Bete-Gemüse (i, j) Karamellpudding (g) Vegetarisch: Wurstgulasch	Obst Gemüse Milchprodukte Fleischwaren	g, c, i, j,
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Fischragout mit Wurzelgemüse (g, i, j) Zartweizen (a1Weizen, i, j) bunter Salat (i, j) Fruchtojoghurt (g)	Obst Gemüse Milchprodukte	a1, g, i, j,
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Rosenkohlcremesuppe (g, i, j) hausgem. Bauernbrot (a1Weizen) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Backwaren	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