

Speiseplan

28.10 – 01.11.2024

Montag,	Regional / Bio	Allergene
Käsespätzle mit Gemüse (a1Weizen, c, g) Apfel Mark Rote-Bete-Salat (i, j) Birnenkompott Kita Saisonales/ Regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Teigwaren	a1, c, g, i, j,
Dienstag,	Regional / Bio	Allergene
Kurbisgulasch (i, j) Bio Parboild Reis (i, j) Saisonales / regionales Obst	Obst Gemüse Milchprodukte Backwaren	i, j,
Mittwoch,	Regional / Bio	Allergene
Gabelspaghetti (a1Weizen, c) Bolognese Soße (i, j) Hart Käse (g) bunter Salat (i, j) Karamelpudding (g) Vegetarisch: Gemüsebolognese	Obst Gemüse Milchprodukte Backwaren Fleischwaren	a1, g, i, j,
Donnerstag,	Regional / Bio	Allergene
Bio Eier in Senfsoße (c, g, i, j) Kartoffelpüree (l, g) Erbsen- Möhrengemüse (g, i, j) Fruchtquark (g)	Obst Gemüse Milchprodukte Reis Ei	a1, g, i, j, l
Freitag,	Regional / Bio	Allergene
Allerheiligen		

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