



Kindertageseinrichtung

26.04.2021 – 02.05.2021

IV	Menü I „DGE“	Menü II „DGE“	Menü III	Dessert
Mo	Schlemmerfilet Bordelaise ^{a,e,b,h,j,k} Salzkartoffeln Eisbergsalat ^{b,h,j}	Paprika- Rahmsoße ^{b,h,j,g} Tagliatelle ^{+a,d} Gemügesticks	Hühnerfrikassé ^{b,h,j} Spargel und Pilzen Parboiled Reis Brokkoli- Gemüse ^{b,h,j}	Banane
Di	Kürbiscreme- suppe ^{b,h,j,g} Dinkel- pfannkuchen ^{a,b,d,h}	Bratwürstchen#2 ^{1,2,1} _{3,k} Ketchup ⁶ Kartoffelecken ^a Paprikasalat	Gemüse- frikadelle ^{a,b,d,h,j} Tomatensoße ^j Gemüsereis ^j	Birne
Mi	Hausgemachte Frikadelle#1 Currysoße ^{+2,6,14,j,k} Bratkartoffeln Frühlingsgemüse ^{b,h}	Soja- Rahm- geschnetzeltes ^{a,b,d,h,g,} _j Parboiled Reis Fingermöhrrchen ^{b,} _h	Rührei ^{d,b,h} Kräutersoße ^{b,h,j} Süßkartoffelpüree #1 ^{-2,10,m,b,h} Grüner Mischsalat#2 ^{b,h,j,k,}	Trauben
Do	Gemüsenuggets ^{a,b,d,h,} _{g,i} Kräuterreis Möhren-Apfel-Salat	Vegetarische Quiche ^{a,b,d,h,j} Tomate – Mozzarella ^{10,b,h,m}	Ravioli ^{1,2,a,d,j} Tomatensoße Grüner Salat ^{b,h,j,k,g}	Apfel-Zimt- Kompott ^{2h}
Fr	Gnocchi ^{a,d} mit Gemüseragout ^j Feldsalat ^{b,h,j,k,g}	Seehechtfilet „Lekkerbeck“ (in Teig) Kartoffel- Möhrenpüree#1 ^{1,2,13,b,h} _{j,m} Feldsalat ^{b,h,j,k,g}	Paniertes Putenschnitzel ^{a,d} Zwiebel-Käse- Soße ^{9b,h} Spätzle ^{a,d} Porree- Gemüse ^{b,h,j}	Melone

Änderungen vorbehalten!



Lieferant: #1 Bauer Jacobs, Hausbach; 2 Hofgut, Serrig; 3 Süßmosterei Väh, Losheim am See; 4 Imkerei Thomas Lauer, Losheim am See; 5 Bäckerei Quinten, Hausbach

Wir wünschen einen Guten Appetit!!

Speiseplankennzeichnung

Symbolerklärung

Schweinefleisch:



Kennzeichen für Gerichte, die Schweinefleisch oder Schweinefleischerzeugnisse wie z.B. Schmalz enthalten. Gelatine vom Schwein (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.

Rindfleisch:



Kennzeichen für Gerichte, die Rindfleisch und Rindfleischerzeugnisse enthalten. Gelatine vom Rind (z.B. in Dessert und Torten) kann leider nicht gekennzeichnet werden, da uns nicht immer ausreichende Informationen der Quellen vorliegen.



Wild:

Kennzeichen für Gerichte, die Wild und Wilderzeugnisse enthalten.



Geflügel:

Kennzeichen für Gerichte, die Geflügel und Geflügelerzeugnisse enthalten.



Vegetarisch:

Kennzeichen für Gerichte ohne Fleisch und Fleischerzeugnisse. Eier und Milchprodukte können jedoch enthalten sein.



Lamm:

Kennzeichen für Gerichte, die Lamm und Lammerzeugnisse enthalten.



Fisch:

Kennzeichen für Gerichte, die Meeresfrüchte, wie Fisch, Krebstiere oder Muscheln und deren Erzeugnisse enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

Die Kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe werden bei uns nummerisch gekennzeichnet auf den speziellen Listen bzw. einem Ausgehängtem Speiseplan.

*Zusatzstoffe/ Allergene:

1 Konservierungsstoffe; 2 Antioxidationsmittel; 3 Geschmacksverstärker; 4 Süßungsmittel;; 6 mit einer Zuckerart u. Süßungsmittel; 7 mit einer Zuckerart , 8 enthält eine Phenylalaninquelle; 9 Farbstoff; 10 geschwefelt; 11 gewachst; 12 geschwärzt; 13 Phosphat; 14 koffeinhaltig; 15 unter Verwendung von Alkohol (a) enthält Glutenhaltige Getreide (b) enthält Laktose; (c) enthält Krebstiere; (d) enthält Eier u. Eierzeugnisse; (e) enthält Fisch u. Fischerzeugnisse; (f) enthält Erdnüsse;(g) enthält Soja und Sojaerzeugnisse; (h) enthält Milch u. Milcherzeugnisse; (i)enthält Schalenfrüchte; (j) enthält Sellerie; (k) enthält Senf; (l) enthält Sesam; (m) enthält Schwefeldioxid und Sulfide; (n) enthält Lupine und – erzeugnisse; (o) Weichtiere und -erzeugnisse

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden. Bitte informieren Sie uns bei Allergien, Unverträglichkeiten oder Veganer-Ernährung. Wir sind täglich unter der Rufnummer 06872/5005-108 von 08:00 Uhr bis 13:30 Uhr für Sie da.