

# KW 7

# SPEISEPLAN

	Rosenmontag 15.02.21	Fastnachtstag 16.02.21	Aschermittwoch 17.02.21
Alter 4-10 J.	x	x	x
	<b>Hauptgericht</b> Süßkartoffel-Amaranth-taler (16) Fingermöhren S Schupfnudeln (16) (13)	<b>Hauptgericht</b> Bunter Nudel "Harlekin" (16) B Tomaten-Gemüesoße (19)	<b>Hauptgericht</b> Gemüsestäbchen (16) (15) Remouladensoße (11) (20) Kartoffeln R
Alter 0-3			
	<b>Frischkost</b>	<b>Frischkost</b> Bunter Blattsalat ( fein ) Kräuter-Senfdressing (20) R	<b>Frischkost</b> Maissalat in Schmand (11)
	<b>Dessert</b> Gefüllter Kreppel (16) (11) (13)	<b>Dessert</b> Bunter Donut (16) (11) (13)	<b>Dessert</b> Obst B

## Warnungen

- ① Konservierungsstoffe
- ⑥ Benzoessäure
- ⑪ Milch
- ⑯ glutenhaltiges Getreide
- 21 Sesamsamen


- ② Antioxidationsmittel
- ⑦ Schwefeldioxyd
- ⑫ Knoblauch
- ⑰ Fisch
- 22 Eisensalz

## B = Bio

- ③ Farbstoffe
- ⑧ Sulfide
- ⑬ Ei
- ⑱ Krebstiere
- \* MSC Fisch

# Vegetarisch



Donnerstag 18.02.21	Freitag 19.02.21
<b>X</b>	<b>X</b>
<b>Hauptgericht</b> Karotten-Kokossuppe  R Roggen- Brötchen  16 B	<b>Hauptgericht</b> Blumenkohl-Käsebratling 16 11 13 10 Paprikarahmsauce 11 20 Kartoffel-Steckrübenbrei R 11
<b>Frischkost</b> Cocktail Tomaten B	<b>Frischkost</b>
<b>Dessert</b> Fruchtjoghurt 11 R	<b>Dessert</b> Apfelmus B

## R = Regional

- ④ Koffeinhaltig
- ⑨ Süsstoffe
- ⑭ Nüsse
- ⑰ Sellerie
-  Karotte

## S = Saisonal

- ⑤ Sorbinsäure
- ⑩ Alkohol
- ⑮ Hülsenfrucht
- ⑳ Senf
- HüEi Hühnereiweiß