Speiseplan für die Kalenderwoche 16

DE
BW 31053
EG

Änderungen vorbehalten

	Montag, 17.04.2017	Dienstag, 18.04.2017	Mittwoch, 19.04.2017	Donnerstag, 20.04.2017	Freitag, 21.04.2017
Kita Gold	()	Hähnchenbrustfilel "mediterane Art" mit mediterraner Soße (Zucchini, Zwiebel, Tomatenwürfel und Oliven) und Kraftkorn (A,A1,L,M)	Spaghetti aglio e olio mit Garnelen und Erbsen in Rahmsoße (A,A1,B,C,F,G,L,M)	Schwäbische Linsen & Spätzle mit Putensaiten (A,A1,C,F,L,M)	Nussige Pute mit buntem Gemüse Couscous (A,A1,E,G,L,M)
Kita Fit/ Veg	()	Chili sin Carne vegetarisch mit Mais, Bohnen, Kartoffelwürfel und Paprika, dazu ein Körnerbrötchen (A,A1,L,M,N)	Vegetarischer Gemüsestrudel gebacken Bärlauch-Sahne Soße und Salat (A,A1,G,L,M,O)	Cremiger Milchreis mit Leckerer Kirschsoße (A,A1,G)	Gebratene Makkaroni mit Ei und Gemüsestreifen an Tomatensoße mit Blattsalat an Essig-Öl Dressing (A,A1,C,F,L,M,O)
Wahlmenü	()	Pasta mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Beilagensalat (A,A1,F,G,L)	Pasta mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Beilagensalat (A,A1,F,G,L)	Pasta mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Beilagensalat (A,A1,F,G,L)	Pasta mit fruchtiger Tomatensoße, Reibekäse und Beilagensalat (A,A1,F,G,L)
Nachtisch	Nachtisch (A,A1,C,E,F,G,L,N)	Birnenquark (G)	Frisches Obst ()	Schokoladenpudding hausgemacht (G)	Müsliriegel (A,A1,A3,A4,G)

A) Gluten (A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Hafer, A4= Gerste, A5=Dinkel), B) Krebstiere, C) Eier, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte (H1=Mandeln, H2= Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pecannüsse ,H6= Paranüsse, H7= Pistazien, H8=Macadamianüsse), L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Sulfite; P) Lupinen, R) Weichtiere, FR) Allergenfrei

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalanin-Quelle, 11) abführend, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt, 99) frei von deklarationspflichtigen Stoffen

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf Vollständigkeit der Kennzeichnung gewährleistet werden kann, da wir auch auf die Angaben unserer Zulieferer angewiesen sind.
Trotz sorgfältiger Bemühungen können wir eine Kreuzkontamination leider nicht gänzlich ausschließen.

DE-ÖKO-006

Wir wünschen guten Appetit

Tel. 07233/96120
Fax. 07233/9429860
www.goll-gastro.de
info@goll-gastro.de