

# Speiseplan des Kindergartens St. Raphael



Von: 22..Juni

Bis: 29.Juni

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Grüner Salat mit buntem Rohkost und Kräuterdressing (G)		Gurkensalat mit Joghurt und Dill (G)	
Kleine Butterkartoffeln mit Kräuterquark (G)	Käsetortellini mit Linsenbolognese (A <sub>w</sub> ,C,G,I)	Reis mit Gemüse- Kokoscurry und Kichererbsen	Spätzle mit Champignonrahm und Putenstreifen (A <sub>w</sub> ,C,G)	Bio- Dinkel und Tomatensauce (A <sub>w</sub> ,G,I)
Wassermelone		Quark mit Himbeerpüree (G)		Obst

# Allergene Inhaltsstoffe Legende

- A: Glutenhaltiges Getreide (**W**eizen, **R**oggen, **G**erste, **H**afer, **D**inkel, **K**amut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B: Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C: Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D: Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E: Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F: Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H: Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I: Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J: Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K: Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L: Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO<sub>2</sub>
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (wie zum Beispiel Schnecken)