

Speiseplan des Kindergartens St. Raphael



Von: 14. September

Bis: 18. September

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Grüner Salat mit Rohkost und Kräuterdressing (G)		Gurkensalat mit Joghurt und Dill (G)		Möhrensalat
Reis mit Gemüse- Kokoscurry	Gemüsecremesuppe mit Vollkornbrot (A _W ,G,I)	Bio- Dinkel und Vollkornnudeln mit Linsenbolognese (A _W ,I)	Kartoffeln mit Rahmspinat (G)	Spätzle mit Rindfleischgulasch und Wurzelgemüse (A _W ,C,I)
	Bio- Apfelkompott mit Dinkelstreusel (A _D)		Mandarinenquark (G)	

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 SO₂
- M: Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N: Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (wie zum Beispiel Schnecken)