

# Speiseplan KiTa's - Schule Oktober 2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>03.10.</b>	<b>04.10.</b>	<b>05.10.</b>	<b>06.10.</b>	<b>07.10.</b>
	Rohkost	Erbsensuppe	Rohkost	Gurkensalat AG
	Eieromlette AG	Geflügelwiener I	Pizza DCG	Fischstäbchen ACDJ
	Kartoffeln	Brötchen D		Kartoffeln, Remoulade AJG
	Fruchtjoghurt	Obst	Vanillepudding G	Obst
<b>10.10.</b>	<b>11.10.</b>	<b>12.10.</b>	<b>13.10.</b>	<b>14.10.</b>
Rohkost	Rohkost	Kartoffelsuppe G	Rohkost	Rohkost
Kaiserschmarren AGD	Nudeln D	Geflügelwiener I	Geflügelbällchen D in	Backfisch ACDJ,
Vanillesoße G	Käsesoße DG	Laugenbrötchen D	Paprikarahmsoße G, Reis	Remoulade AJG Kartoffeln
Obst	Schokoladenpudding G	Obst	Mini Teilchen ADG	Obst
<b>17.10.</b>	<b>12.10.</b>	<b>13.10.</b>	<b>14.10.</b>	<b>15.10.</b>
Rohkost	Kochklopse D	Apfel-Möhrensalat	Rohkost	Tomatensuppe G
Gyros geschneitztes	Rotkohl	Nudeln D mit	Knusper-Gemüsebagel DI	mit Reis
Fladenbrot G, Kräuterquark GJ	Kartoffeln	Tomatensoße	Kartoffelbrei G	Brötchen
Obst	Wackelpudding	Obst	Smoothie G	Obst
<b>24.10.</b>	<b>19.10.</b>	<b>20.10.</b>	<b>21.10.</b>	<b>22.10.</b>
Kaisergemüse	Gurkensalat GA	Rohkost	Linsensuppe	Rohkost
Kartoffelauflauf AG	Hähnchenschnitzel ADG	Pizza DCG	Geflügelwiener I	Backfisch ACD
	Spätzle AD		Brötchen D	Kartoffeln, Remoulade AJG
Obst	Staciatellajoghurt G	Obst	Rote Grütze m. Vanillesoße G	Obst

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung, sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

**Allergene:** A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere

## Speiseplan Schule und KiTa's 2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>31.10.</b>				
Rohkost				
Pfannkuchen AD				
Apfelmus/Zimt und Zucker				
Obst				

In unserem handwerklichen Familienbetrieb stellen wir eine Vielzahl von Produkten frisch her. Aufgrund der eng verzahnten Herstellung sowie der individuellen Herrichtung aller Speisen ist das Risiko der unbeabsichtigten Vermischung oder Verschleppung von Allergenen von einem Lebensmittel in ein anderes nicht auszuschließen.

**Allergene:** A= Eier, B=Erdnüsse, C=Fisch, D=Getreide (Weizen), E=Krebse, F=Lupinen, G=Milch, H=Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Soja; M=Schwefel, N=Weichtiere