SPEISEPLAN - Vegetarische Gerichte
KW 43 bis KW 46

die kitaküche

KW 43

DI Vegetarische Bratwurst [GL,HÜ] mit Kartoffelsalat [SE,SEL], Vanillepudding [M]

MI Gemüse-Ratatouille mit Bio-Parboiled-Reis,
Blattsalat mit French-Dressing [E,SE,6]

DO Zucchini-Puffer [E,GL] mit Kartoffelpüree [M], Tagesobst

KW 44

MO Gemüsekraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen [E,GL,M] und
frischem Schnittlauch, Kartoffelschupfnudeln [E,GL] mit Apfelmus [3]

DI Chili sin Carne [HÜ] mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst

DO Frühlingsrolle [GL,SEL,SES,SO,HÜ] mit Süß-Sauer-Soße und Kartoffelpüree [M],
Karotten- und Kohlrabi-Sticks

KW 45

DI Karotten-Sesam-Knusperschnitzel [GL,SES] mit Kartoffelsalat [SE,SEL], Tagesobst

DO Vegetarische Bratwurst [GL,HÜ] mit Salzkartoffeln und veg. Bratensoße, Tagesobst

KW 46

DI Bio-Vollkornspiralen [GL] mit Gemüsebolognese [SEL],
Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing [SE,6]

DO Gemüseragout in Tomatensoße [SEL] mit Bio-Parboiled-Reis, Tagesobst

Allergene:

GL = Gluten	M = Milch	SCHA = Schalenfrüchte
ER = Erdnuss	SE = Senf	SCHA1 = Haselnüsse
E = Eier	SEL = Sellerie	SCHA2 = Walnüsse
F = Fisch	SES = Sesamsamen	SCHA3 = Mandeln
KT = Krebstiere	SO = Sojabohnen	SCHW= Sulfit Schwefeldioxid)
LU = Lupinen	HÜ = Hülsenfrüchte	WT = Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 = Nitritpökelsalz	6 = Geschwefelt
2 = Phosphat	7 = Süßungsmittel
3 = Antioxidationsmittel	8 = Farbstoffe
4 = Geschmacksverstärker	9 = Phenylalaninquelle
5 = Konserviert	10 = Schutzatmosphäre

Änderungen am Speiseplan behalten wir uns vor.
Hinweis zur Kennzeichnungspflicht von Allergenen: in unserem Speiseplan sind die potenziell Allergie auslösenden Zutaten vermerkt. Trotz größter Sorgfalt kann die Möglichkeit der Produktübertragung nicht 100% ausgeschlossen werden. Daher ist es möglich, dass evtl. Spuren von Allergenen vorhanden sein können.

AP Gastro & Event UG & Co. KG • Prof.-Zorn-Str. 10 • 85586 Poing • info@die-kitakueche.de • www.die-kitakueche.de