

# Speiseplan KIGA Kinderbetreuung

W 5

Datum: 3.-9. März 2025

KW: 10

<b>Montag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Allergene</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Allergene</b>	<b>Freitag</b>	<b>Allergene</b>
Rindsgulasch Hörnchen Gemischter Salat  Schokopudding	<b>A,L,M</b> <b>A,C</b> <b>L,M,O</b>  <b>G</b>	Kürbissuppe  Nussnudeln Fruchtmus	<b>A,G</b>  <b>A,C,G,H</b>  -	Gemüselaibchen Kartoffeln Blattsalat  Obst	<b>A,C,G,L</b>  - <b>L,M,O</b>  -	heißer Leberkäse Kartoffelpüree Rohkost  Früchtejoghurt	- <b>G,O</b> -  <b>G</b>	Nudeln Bolognese Sugo Blattsalat  Obst	<b>A,C</b> <b>A,L</b> <b>L,M,O</b>

## Änderung von Speisen vorbehalten!!!

### Die 14 Allergene in der Übersicht:

A- Glutenhaltiges Getreide & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 B- Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 C- Eier von Geflügel & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 D- Fisch & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 E- Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 F- Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 G- Milch von Säugetieren & daraus gewonnene Erzeugnisse

H- Schalenfrüchte & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 L- Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 M- Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 N- Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 O- Schwefeldioxid und Sulfite  
 P- Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse  
 R- Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische & daraus gewonnene Erzeugnisse