

KW04 Speiseplan/Bestellformular 22.01.2018 bis 26.01.2018
 Änderungen vorbehalten !



DE-ÖKO-001



Kita:

Datum	Menü I	Anzahl KK (1-5)	Anzahl SK (6-10)	Menü II	Anzahl KK (1-5)	Anzahl SK (6-10)
Mo 22.Jan 18	Gemüseküchle(19/23) in Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Salzkartoffeln			Vegetarische Reispasta(19/23) mit Tomaten, Erbsen und Paprika dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing		
Nachtsch	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 23.Jan 18	Gaisburger Marsch (Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle(10.1/12/19/23) und Suppengemüse)			Spätzle(10.1/12) i n Kräuterrahmsoße (17/19/23) und Blattsalat mit Gurken dazu Joghurtdressing(17)		
Nachtsch	Gelbe Grütze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gelbe Grütze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 24.Jan 18	Kartoffelcrèmesuppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)			Blumenkohl-Brokkoligemüse in Sahnesoße(17/19/23) und Salzkartoffeln		
Nachtsch	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 25.Jan 18	Hühnerschnitzel in Currysahnesoße(17/19/23) und gedünstetem Reis dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)			Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtsch	Himbeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Himbeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 26.Jan 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch(19/23) mit Bauernbrot (10.1/10.2)			Tortellini(10.1) mit Ricotta-Spinatfüllung (17/19/23) in Tomatensahnesoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtsch	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten,10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW04

Allergie/Bestellformular

22.01.2018 bis 26.01.2018

Änderungen vorbehalten !



Kita:

Datum	Menü I	Allergie	Anzahl	Menü II	Allergie	Anzahl
Mo 22.Jan 18	Gemüseküchle(19/23) in Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Salzkartoffeln			Vegetarische Reispfanne(19/23) mit Tomaten, Erbsen und Paprika dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing		
Nachtisch	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bio-Obst	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Di 23.Jan 18	Gaisburger Marsch (Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle(10.1/12/19/23) und Suppengemüse)			Spätzle(10.1/12) in Kräuterrahmsoße (17/19/23) und Blattsalat mit Gurken dazu Joghurtdressing(17)		
Nachtisch	Gelbe Grütze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gelbe Grütze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 24.Jan 18	Kartoffelcrèmesuppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)			Blumenkohl-Brokkoligemüse in Sahnsoße(17/19/23) und Salzkartoffeln		
Nachtisch	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 25.Jan 18	Hühnerschnitzel in Currysahnsoße(17/19/23) und gedünstetem Reis dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)			Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Himbeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Himbeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 26.Jan 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch(19/23) mit Bauernbrot (10.1/10.2)			Tortellini(10.1) mit Ricotta-Spinatfüllung (17/19/23) in Tomatensahnsoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Panna Cotta(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW04 Ersatzprodukte Allergene

Der Speiseplan (PDF 2) dient ausschließlich zur Bestellung,
folgende Ersatzprodukte werden bei der Zubereitung der Allergieessen verwendet:



Deklarationspflichtige Allergene:

Gluten (10)	Produkt wird ersetzt: Glutenfrei Nudeln/Glutenfreies Brot/Hafermilch(Glutenfrei)
Eier(12)	Produkt wird ersetzt: Veganer Eiersatz/Produkt wird weggelassen
Krebstier(11)/Fisch(13)	Produkt wird ersetzt: Fleisch o.Ä.
Erdnüsse(14)	Produkt wird weggelassen
Soja(15)	Wird nicht verwendet
Sesam(16)	Produkt wird ersetzt: anderes Salatdressing
Sahne / Milch / Käse (17)	Produkt wird ersetzt:Laktosefreier Käse/Hafermilch
Schalenfrüchte(18)	Produkt wird weggelassen
Senf(19)	Produkt wird ersetzt: andere Gemüsebrühe
Schwefeldioxid (20)	Wird nicht verwendet
Lupinen (21)	Wird nicht verwendet
Weichtiere (22)	Wird nicht verwendet
Sellerie (23)	Produkt wird ersetzt: andere Gemüsebrühe

Sonstige gemeldete Allergene:

Beeren	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Fructose	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Fruchtauszüge	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Hülsenfrüchte	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Karotten	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Milcheiweiß	Produkt wird ersetzt:Hafermilch/Veganer Käse
Paprika	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Pilze	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet
Tomate	Produkt wird ersetzt/wird nicht verwendet

KW04

Speiseplan

22.01.2018 bis

26.01.2018



Menü I

Montag

*Gemüseküchle(19/23) in
Kräuterrahmsoße(17/19/23) und
Salzkartoffeln*

Bio-Obst

Dienstag

*Gaisburger Marsch (Eintopf mit
Rindfleisch, Kartoffeln,
Spätzle(10.1/12/19/23) und
Suppengemüse)*

Gelbe Grütze

Mittwoch

*Kartoffelcrème-suppe(17/19/23) mit
Putenwürstchen(1) und Bauernbrot
(10.1/10.2)*

Schokoladenpudding(17)

Donnerstag

*Hühnerschnitzel in
Currysahnesoße(17/19/23) und
gedünstetem Reis dazu Blattsalat mit
Mangodressing(16)*

Himbeerjoghurt(17)

Freitag

*Gulaschsuppe aus reinem
Rindfleisch(19/23) mit Bauernbrot
(10.1/10.2)*

Panna Cotta(17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene : 10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW04

Speiseplan

22.01.2018 bis

26.01.2018



Menü II

Montag

*Vegetarische Reispaela(19/23) mit
Tomaten, Erbsen und Paprika dazu
gemischter Salat mit Himbeerdressing*

Bio-Obst

Dienstag

*Spätzle(10.1/12) i n Kräuterrahmsoße
(17/19/23) und Blattsalat mit Gurken dazu
Joghurtdressing(17)*

Gelbe Grütze

Mittwoch

*Blumenkohl-Brokkoligemüse in
Sahnesoße(17/19/23) und Salzkartoffeln*

Schokoladenpudding(17)

Donnerstag

*Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und
Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit
Mangodressing(16)*

Himbeerjoghurt(17)

Freitag

*Tortellini(10.1) mit Ricotta-Spinatfüllung
(17/19/23) in Tomatensahnesoße(17/19/23)
und Blattsalat mit Mangodressing(16)*

Panna Cotta(17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat 2 Farbstoff 3 Geschmacksverstärker 4 Konservierungsstoff 5 Antioxidationsmittel 6 Geschwefelt 7 geschwärzt 8 Süßungsmittel 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene :10Gluten(10.1Weizen,10.2Roggen,10.3Gerste,10.4Hafer),11Krebstiere,12Eier,13Fisch,14Erdnüsse,15Soja,16Sesam,

17Milch, 18Schalenfrüchte(18.1Mandeln, 18.2Haselnüsse, 18.3Walnüsse, 18.4Cashewnüsse, 18.5Pekannüsse, 18.6Paranüsse,18.9Pistazien, 18.10Makadamianüsse)19Senf, 20Schwefeldioxid, 21Lupinen, 22Weichtiere, 23Sellerie

KW04

Bewertungsformular

22.01.2018 bis

26.01.2018



Kita: _____

Datum

Menü I

Bewertung

Menü II

Bewertung

Nachtisch

Mo 22.Jan 18	Gemüseküchle(19/23) in Kräuterrahmsauce(17/19/23) und Salzkartoffeln		Vegetarische Reispasta(19/23) mit Tomaten, Erbsen und Paprika dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing		
Nachtisch	Bio-Obst		Bio-Obst		
Di 23.Jan 18	Gaisburger Marsch (Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln, Spätzle(10.1/12/19/23) und Suppengemüse)		Spätzle(10.1/12) in Kräuterrahmsauce (17/19/23) und Blattsalat mit Gurken dazu Joghurtdressing(17)		
Nachtisch	Gelbe Grütze		Gelbe Grütze		
Mi 24.Jan 18	Kartoffelcrèmesuppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)		Blumenkohl-Brokkoligemüse in Sahnesauce(17/19/23) und Salzkartoffeln		
Nachtisch	Schokoladenpudding(17)		Schokoladenpudding(17)		
Do 25.Jan 18	Hühnerschnitzel in Currysahnesauce(17/19/23) und gedünstetem Reis dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		Pasta(10.1) mit Tomatensauce(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Himbeerjoghurt(17)		Himbeerjoghurt(17)		
Fr 26.Jan 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch(19/23) mit Bauernbrot (10.1/10.2)		Tortellini(10.1) mit Ricotta-Spinatfüllung (17/19/23) in Tomatensahnesauce(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Panna Cotta(17)		Panna Cotta(17)		

Bitte senden Sie das ausgefüllt PDF an bestellung@frische-blizz.com oder per Fax an 0711 12855018