

12. Woche	Kita Menü
<p><b>Montag</b> <b>20.03.2023</b></p>	<p>"Bauerntopf " (G) Hackfleisch-Kartoffel- Gemüse-Eintopf 300,6 kcal / 1,4 BE / 13,5 EW / 19,1 F</p>
<p><b>Dienstag</b> <b>21.03.2023</b></p>	<p>Schupfnudel mit (A,A1) Tomatensoße und Rohkost-Paprika 329,6 kcal / 5,5 BE / 7,4 EW / 3,1 F</p>
<p><b>Mittwoch</b> <b>22.03.2023</b></p>	<p>Hähnchenschnitzel mit (A,A1) Selleriegemüse und (A,A1,G,L) Kartoffelgratin (G) 493,4 kcal / 3,9 BE / 28,3 EW / 19,8 F</p>
<p><b>Donnerstag</b> <b>23.03.2023</b></p>	<p>Rahmspinat dazu (G) Kartoffelpüree (G,O) (7,4,6) Erdbeerquark (G) 328,4 kcal / 3,2 BE / 12,1 EW / 13,1 F</p>
<p><b>Freitag</b> <b>24.03.2023</b></p>	<p>Chilli non carne Vegetarisch (Hirse) (L) Vollkornreis Eisbergsalat mit Mandarine Essig-Öl-Dressing (M,O) (7,5,4,6,2) 345,3 kcal / 5,3 BE / 9,0 EW / 4,8 F</p>

mit jodiertem Speisesalz  
Zusatzstoffe:

(1) mit Phosphat  
(3) Süßungsmittel Aspartame enthält reine  
Phenylalaninquelle  
(5) mit Konservierungsmitteln  
(7) mit Farbstoff

(2) mit Süßungsmittel Cyclamat und Saccharin und /  
oder mit der Zuckerart Fructose  
(4) mit Antioxidationsmitteln  
(6) geschwefelt  
(8) mit Geschmacksverstärker

(10) gewachst  
(11) kann bei übermäßigem Verzehr  
abführend wirken

Allergene: Gluten: A, Krebstiere: B, Ei: C, Fisch: D, Erdnuss:E, Soja: F, Milch: G, Nuss: H , Sellerie: L, Senf: M, Sesam: N, Sulfite: O, Lupinie: P, Weichtiere: R  
Sub-Allergene: Weizen: A1, Roggen: A2, Gerste: A3, Hafer: A4, Dinkel: A5, Kamut: A6, Mandel: H1, Haselnuss: H2, Walnuss: H3, Cashew: H4, Pekannuss: H5, Paranuss: H6, Pistazie: H7,  
Macadamia: H8, Queensland: H9