

KW16 Speiseplan/Bestellformular 16.04.2018 bis 20.04.2018
 Änderungen vorbehalten !



Kita:



Datum	Menü I	Anzahl KK (1-5)	Anzahl SK (6-10)	Menü II	Anzahl KK (1-5)	Anzahl SK (6-10)
Mo 16.Apr 18	Gemüseküchle(12/10.1/19/23) in Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Salzkartoffeln			Vegetarische Reispaella(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 17.Apr 18	Schupfnudeln(10.1) in Brokkolisahnesoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)			Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Obstflip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Obstflip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 18.Apr 18	Kartoffelcrème- suppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)			Knöpfe(10.1/12/17) mit Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Gemüsesticks mit Joghurtdip(17)		
Nachtisch	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 19.Apr 18	Hähnchenbrust in Paprikasahnesoße(17/19/23) dazu gedünsteten Reis und Blattsalat mit Mangodressing(16)			Tortellini(10.1/12) mit Ricotta- Spinatfüllung (17/19/23) in Paprikacrémesoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Brombeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brombeerjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 20.Apr 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch mit Paprika und Kartoffeln(19/23) dazu Bauernbrot (10.1/10.2)			Gnocchis(10.1/12/17/23) „Provence“ mit Zucchini, Tomaten und Zwiebeln(19/23)		
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

KW16

Allergie/Bestellformular
Änderungen vorbehalten !

16.04.2018 bis 20.04.2018



Kita:

Datum	Menü I	Allergie	Anzahl	Menü II	Allergie	Anzahl
Mo 16.Apr 18	Gemüseküchle(12/10.1/19/23) in Kräuterrahmsauce(17/19/23) und Salzkartoffeln			Vegetarische Reispaella(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 17.Apr 18	Schupfnudeln(10.1) in Brokkolisahnesauce(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)			Pasta(10.1) mit Tomatensauce(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Obstflip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Obstflip	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mi 18.Apr 18	Kartoffelcrème- suppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)			Knöpfe(10.1/12/17) mit Kräuterrahmsauce(17/19/23) und Gemüsesticks mit Joghurt(17)		
Nachtisch	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Schokoladenpudding(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Do 19.Apr 18	Hähnchenbrust in Paprikasahnesauce(17/19/23) dazu gedünsteten Reis und Blattsalat mit Mangodressing(16)			Tortellini(10.1/12) mit Ricotta- Spinatfüllung (17/19/23) in Paprikacrémesauce(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Brombeerrjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Brombeerrjoghurt(17)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fr 20.Apr 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch mit Paprika und Kartoffeln(19/23) dazu Bau- ernbrot (10.1/10.2)			Gnocchis(10.1/12/17/23) „Provence“ mit Zucchini, Tomaten und Zwiebeln(19/23)		
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

KW16 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

KW16

Speiseplan

16.04.2018 bis

20.04.2018



Menü I

Montag

*Gemüseküchle(12/10.1/19/23) in
Kräuterrahmsoße(17/19/23) und
Salzkartoffeln*

Bio-Obst

Dienstag

*Schupfnudeln(10.1) in
Brokkolisahnesoße(17/19/23) und
Blattsalat mit Mangodressing(16)*

Obstflip

Mittwoch

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

Schokoladenpudding(17)

Donnerstag

*Hähnchenbrust in
Paprikasahnesoße(17/19/23) dazu
gedünsteten Reis und Blattsalat mit
Mangodressing(16)*

Brombeerjoghurt(17)

Freitag

*Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch mit
Paprika und Kartoffeln(19/23) dazu
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

KW16

Speiseplan

16.04.2018 bis

20.04.2018

Menü II



Montag

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

Bio-Obst

Dienstag

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

Obstflip

Mittwoch

*Knöpfe(10.1/12/17) mit
Kräuterrahmsoße(17/19/23) und
Gemüsesticks mit Joghurdip(17)*

Schokoladenpudding(17)

Donnerstag

*Tortellini(10.1/12) mit Ricotta-
Spinatfüllung (17/19/23) in
Paprikacrèmesoße(17/19/23) und
Blattsalat mit Mangodressing(16)*

Brombeerjoghurt(17)

Freitag

*Gnocchis(10.1/12/17/23) „Provence“ mit
Zucchini, Tomaten und Zwiebeln(19/23)*

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

KW16

Bewertungsformular

16.04.2018 bis

20.04.2018



Kita: _____

Datum	Menü I	Bewertung	Menü II	Bewertung	Nachtisch
Mo 16.Apr 18	Gemüseküchle(12/10.1/19/23) in Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Salzkartoffeln		Vegetarische Reispaella(19/23) mit Tomaten, Erbsen und Paprika dazu gemischter Salat mit Himbeerdressing		
Nachtisch	Bio-Obst		Bio-Obst		
Di 17.Apr 18	Schupfnudeln(10.1) in Brokkolisahnesoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		Pasta(10.1) mit Tomatensoße(19/23) und Parmesankäse(17) dazu Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Obstflip		Obstflip		
Mi 18.Apr 18	Kartoffelcrème- suppe(17/19/23) mit Putenwürstchen(1) und Bauernbrot (10.1/10.2)		Knöpfele(10.1/12/17) mit Kräuterrahmsoße(17/19/23) und Gemüsesticks mit Joghurtdip(17)		
Nachtisch	Schokoladenpudding(17)		Schokoladenpudding(17)		
Do 19.Apr 18	Hähnchenbrust in Paprikasahnesoße(17/19/23) dazu gedünsteten Reis und Blattsalat mit Mangodressing(16)		Tortellini(10.1/12) mit Ricotta- Spinatfüllung (17/19/23) in Paprikacrèmesoße(17/19/23) und Blattsalat mit Mangodressing(16)		
Nachtisch	Brombeerjoghurt(17)		Brombeerjoghurt(17)		
Fr 20.Apr 18	Gulaschsuppe aus reinem Rindfleisch mit Paprika und Kartoffeln(19/23) dazu Bau- ernbrot (10.1/10.2)		Gnocchis(10.1/12/17/23) „Provence“ mit Zucchini, Tomaten und Zwiebeln(19/23)		
Nachtisch	Panna Cotta(17)		Panna Cotta(17)		

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