

# Speiseplan • Krippe | Kindergarten

## Montag

Cremige Linsensuppe mit Wurzelgemüse<sup>9</sup>  
Hausgemachte Hafer-Aprikosenschnitte<sup>12</sup>

## Dienstag

Seelachsfilet mit Dillsoße und Salzkartoffeln<sup>4,7,12</sup>  
Hausgemachter Rote-Bete-Apfelsalat<sup>17</sup>

## Mittwoch

Wruken-Boulette mit Blumenkohl zum Überfüllen und Kartoffeln<sup>6</sup>  
Hausgemachter Gurkensalat mit Dill

## Donnerstag

Fruchtiger Kokosmilchreis mit Apfelmark<sup>12</sup>  
Hausgemachter Karottensalat

## Freitag

Hühnerfrikassee mit Erbsen, Sesam-Möhrengemüse und Vollkornreis<sup>6</sup>  
Hausgemachter Rotkrautsalat



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN. ALLERGENE:

(1) Glutenhaltiges Getreide, z. B. Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer & daraus gewonnene Erzeugnisse, (2) Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, (3) Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse, (4) Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse, (5) Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, (6) Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (7) Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse, (8) Schalenfrüchte, z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse, (9) Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse, (10) Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse, (11) Sesamsamen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (12) Schwefeldioxid & Sulfit in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes Schwefeldioxid, (13) Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse, (14) Weichtiere & daraus gewonnene Erzeugnisse, (15) Farbstoffe, (16) Konservierungsmittel, (17) Süßungsmittel & Säuerungsmittel, (18) Zusatzstoffe E, (19) Verdickungsmittel, (20) enthält Alkohol

