

## Speiseplan vom 15.11.2021 – 19.11.2021

<b>Wochentag</b>	<b>Essen 1</b> (Gäste: 4,00 €) <b>Dessert</b> (Gäste: 0,80 €)	<b>Essen 2</b> (Gäste: 4,00 €) <b>Dessert</b> (Gäste: 0,80 €)
<b>Montag</b>	Vollkornnudeln dazu Wurstgulasch (Alternativ mit Gemüsebolognese) (2,4) (A,C) <u>Quarkbällchen und Zimtkirschen</u>	<u>B S E</u> Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot, Salatgarnitur (A,C,G,I,J) <u>Quarkbällchen und Zimtkirschen</u>
<b>Dienstag</b>	Geflügelhackbällchen in Paprika-Letschosoße dazu Langkornreis (A,D,I,J,L) <u>Fruchtjoghurt Aprikose- Mango</u>	Gemüse-Schupfnudelpfanne mit cremiger Frischkäse-Kräutersoße (A,C,G,I,J) <u>Fruchtjoghurt Aprikose- Mango</u>
<b>Mittwoch</b>	Feiertag	Feiertag
<b>Donnerstag</b>	Spinat, Rühreier und Kartoffeln (A,G,I,J) <u>Schokoladen- Quarkspeise</u>	Hirschbraten, Apfelrotkohl und Kartoffelköße (2,3)(A,C,G,I,J) <u>Schokoladen-Quarkspeise</u>
<b>Freitag</b>	Fischfilet im Backteig, leichte Remouladensoße, Bratkartoffeln und ein Gurken-Bohnensalat (A,C,G,D,,I,J,L) <u>Cupe-Cake</u>	Pasta mit herzhafter Soße (Salami, Oliven, Paprika), Reibekäse <u>Cupe-Cake</u>

Bestellungen/Rückfragen beantworten wir gerne unter **Tel. 03723-652320**

- **Zusatzstoffe, Allergene und weitere Hinweise** finden sie auf der Rückseite - bitte wenden -

## Speiseplan vom 15.11.2021 – 19.11.2021

### Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsmittel
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Phosphat
- 5 Süßungsmittel
- 6 Geschmacksverstärker

Hinweis: Wir verwenden jodiertes Speisesalz

### Allergene:

- |   |            |   |                |
|---|------------|---|----------------|
| A | Gluten     | H | Schalenfrüchte |
| B | Krebstiere | I | Sellerie       |
| C | Eier       | J | Senf           |
| D | Fisch      | K | Sesamsamen     |
| E | Erdnüsse   | L | Sulfite        |
| F | Soja       | M | Lupine         |
| G | Milch      | N | Weichtiere     |

### Wichtiger Hinweis zu Allergien/Allergenen:

Enthaltene Allergene sind grundsätzlich nach der Bezeichnung des Gerichts angegeben und gelten für das gesamte Gericht! Trotz aller Sorgfalt können Kreuzkontaminationen während der Verarbeitung leider nicht zu 100% ausgeschlossen werden. Die im Speiseplan genannten Gerichte und Speisen können somit möglicherweise Spuren der in der Legende aufgeführten Stoffe enthalten. Wenn Sie als Essenteilnehmer oder Ihr Kind unter Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, sich unsicher sind oder weiteren Informationsbedarf haben, dann nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

### Für die Abholung von Speisen bitten wir Sie um Beachtung folgender Hinweise:

- > Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, helfen Sie uns mit Ihrer **Bestellung** spätestens **einen Tag im Voraus**. Die **Abholung** erfolgt an der **Seiteneingangstür zum Treppenhaus Kita** (ausgeschildert) nach vereinbarter Zeit oder rufen Sie uns bei Ankunft kurz an.
- > Sie können gern eigene Behälter mitbringen oder nutzen unsere umweltschonenden Verpackungen:
  - > **Mehrweg-Menübox** (PP-Prep Box, auslaufsicher, mikrowellengeeignet, mit 3 Unterteilungen), **Pfand 5,00 €**
  - > **Einweg-Menübox** (biologisch abbaubar, mit 3 Unterteilungen), **Aufpreis von 0,50€**
  - > darüber hinaus können Sie auf Anfrage leihweise eine **Thermo-Transportbox** erhalten, **Pfand: 20,00 €**

Für Ihre Bestellungen und Rückfragen steht Ihnen das GAFUG-Küchenteam gern zur Verfügung!

Telefon: 03723-652320