

Speiseplan

evas kleine Kantine

Kalenderwoche 04/2023
Montag, 23.01. bis Freitag, 27.01.2023

Wochentag	Speisen	Ernährungsampel	Allergene und Zusatzstoffe
Montag	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Brot <u>Bio</u> Blattsalat und <u>Bio</u> Obst		acgi
Dienstag	Bratwurst (alternativ Vegi oder Geflügel) mit Soße Kartoffelstampf <u>Bio</u> Joghurt mit Früchten		2acig
Mittwoch	Winterliches Gemüse in Rahmsoße mit Kräutern an Salzkartoffeln Grießflammerie mit Kirschen (<u>Bio</u> Milch+ <u>Bio</u> Sahne)		acgi
Donnerstag	Mit Hackfleisch (alternativ Rind) gefüllte Auberginenröllchen in Tomatensugo, dazu <u>Bio</u> Reis Dessertcreme (<u>Bio</u> Milch/ <u>Bio</u> Sahne)		34gcai
Freitag	Weißer Bohnen mit Kasseler (Kita Putenwiener) dazu Hefeknöpfe Dessert		24cgia

Wir wünschen einen guten Appetit!


 eva Heidenheim
 leben, lernen, arbeiten

Erläuterungen

Die unterstrichenen Gerichte sind Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Auf Grund der verschiedenen Essenszubereitungen können Spuren von den unten genannten Allergenen enthalten sein.

Wir verwenden keinen Alkohol!!!

Alternativ Gerichte sind für spezielle Kunden, die nicht alles essen können, diese Gerichte sind nur begrenzt vorhanden, deshalb stehen diese Gerichte nicht zur Auswahl.

Wir bieten grundsätzlich unsere Gerichte mit einem Salat und einem Nachtisch an. Sollte das Gericht aus Schweinefleisch bestehen, wird (für alle separat gemeldeten Essen z.B. für Muslime) selbstverständlich automatisch eine entsprechende Alternative angeboten. Bei Süßspeisen gibt es vorab eine Suppe, jedoch keinen Nachtisch (für alle separat gemeldeten Essen z.B. wegen Laktoseintoleranz wird automatisch eine Alternative angeboten).

Wir verarbeiten in unseren Speisen u.a. Gemüse und Salate aus der heimischen Anzucht der Gärtnerei Pommerenke in Steinheim und verwenden auch keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe.

Allergene und Zusatzstoffe*

- a Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- b Krebstiere
- c Eier
- d Fisch
- e Erdnüsse
- f Soja
- g Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- h Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)
- i Sellerie
- j Senf
- k Sesamsamen
- l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
- m Lupinen
- n Weichtiere

(1) Kalbsfleisch, (2) Geflügelfleisch, (3) Rindfleisch, (4) Schweinefleisch, (5) mit Farbstoff E 120, E 131, E 163, (6) Milcheiweiß, (7) Konservierungsstoff, (8) Antioxidationsmittel, (9) Verdickungsmittel, (10) Phosphat, (11) Emulgator E471, E472.