

Herbstferien					
	Mo., 05.10.2026	Di., 06.10.2026	Mi., 07.10.2026	Do., 08.10.2026	Fr., 09.10.2026
Standardgericht	Quinoa-Erbsefrikadellen kH	veget.Geschnetzeltes H, b, k	Spinatspätzle a, e	Bio Vollkornnudeln a, aD, aDu, aG, aH, aR	Hühnerfrikassee Hüe, kH, ka
	Sauce Hollandaise e, i, l	Paprika-Karottensauce kP, ka	Rahmsauce	Tomaten-Thunfischsauce j, kT	Reis
	Salzkartoffeln	Langkornreis mit Vollkornreis	Gurkensalat mit Rahmsauce i, l	Blattsalat mit Rohkost Ka	
				Kürbiskerndressing Kürbiskerne	
Vegetarisches Gericht	Quinoa-Erbsefrikadellen kH	veget.Geschnetzeltes H, b, k	Spinatspätzle a, e	Bio Vollkornnudeln a, aD, aDu, aG, aH, aR	Gemüsefrikassee kH, ka
	Sauce Hollandaise e, i, l	Karotten - Paprikasauce kP, ka	Rahmsauce	Tomatensauce kT	Reis
	Salzkartoffeln	Reis	Gurkensalat mit Rahmsauce i, l	Blattsalat mit Kürbiskerndressing Kürbiskerne	
U3 Gericht					
Dessert	Bananen-Kirschjoghurt i, l	Obst	Obst	Obst	Apfelkuchencreme APF, a, e, i, l

Allergene: aGlutenhaltiges Getreide Weizen, aDGlutenhaltiges Getreide Dinkel, aDuGlutenhaltiges Getreide Durum-Hartweizen, aGGlutenhaltiges Getreide Gerste, aHGlutenhaltiges Getreide Hafer, aRGlutenhaltiges Getreide Roggen, bSellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, eEier und daraus gewonnene Erzeugnisse, HSoja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, HüeHühnereierweiß, iMilch und daraus gewonnene Erzeugnisse, jFische und daraus gewonnene Erzeugnisse, kSenf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ka Karotten gekocht, Ka Karotten roh, lLaktose,
Zusatzstoffe:
Sonderangaben: APF Apfel, kH Hülsenfrüchte, kP Paprika, kT Tomate,

Nährstoffoptimierte
KITA - Speisepläne
Standard
Vegetarische Kost

