**Speiseplan für die Woche vom 21.03.2022 bis 25.03.2022 (12. KW) *KiTa***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Montag** | **Dienstag** | **Mittwoch** | **Donnerstag** | **Freitag** |
| **Menü groß** | Gemüsecremesuppe 60, Brötchen 51, 511, Pudding 52, 58 | Nudeln 51, 511, Brokkolisahnesauce 51, 511, 52, 58, Apfel-Möhrensalat 14 | Kartoffelpuffer 51, 511, 54, Apfelmus 2, Zimt-Zucker, Kirschtomaten | gedünstetes Seelachsfilet 55, Rahmerbsen 52, 58, Kartoffelbrei 2, 52, 58, Früchtekompott | mildes Gemüsecurry 51, 511, 56, 57, 62, Basmatireis, saisonales Obst 14 |
| 284 kcal | 702 kcal | 341 kcal | 346 kcal | 283 kcal |
| **Menü klein** | Gemüsecremesuppe 60, Brötchen 51, 511, Pudding 52, 58 | Nudeln 51, 511, Brokkolisahnesauce 51, 511, 52, 58, Apfel-Möhrensalat 14 | Kartoffelpuffer 51, 511, 54, Apfelmus 2, Zimt-Zucker, Kirschtomaten | gedünstetes Seelachsfilet 55, Rahmerbsen 52, 58, Kartoffelbrei 2, 52, 58, Früchtekompott | mildes Gemüsecurry 51, 511, 56, 57, 62, Basmatireis, saisonales Obst 14 |
| 198 kcal | 503 kcal | 231 kcal | 265 kcal | 224 kcal |
| Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (14) gewachstAllergene: (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (56) Erdnüsse und-erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (62) Sesamsamen und -erzeugnisse |

 Änderungen vorbehalten!

**WIR WÜNSCHEN IHNEN GUTEN APPETIT!**

Trotz sorgfältiger Zubereitung können an allen Speisen technologische Spuren von Mehl, Nüssen, Senf, Krustentieren und Sellerie enthalten sein.

Das Küchenteam des Berufsbildungswerkes berät Sie gern und ist Ihnen bei der Speisenauswahl behilflich.

Anregungen und realistische Speiseplanwünsche nehmen wir gern entgegen.