**Speiseplan für die Woche vom 28.03.2022 bis 01.04.2022 (13. KW) *KiTa***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Montag** | **Dienstag** | **Mittwoch** | **Donnerstag** | **Freitag** |
| **Menü groß** | Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse und Rindfleisch 13, 60, 63, Brötchen 51, 511, Quarkspeise 52, 58 | Gabelspaghetti 51, 511, Tomatensauce 1, Käse 1, 52, 54, 58, saisonales Obst 14 | mildes Chili con Carne 2, 60, Parboiledreis, Gurkensticks | Schweineschnitzel, Kohlrabirahmgemüse 51, 511, 52, 58, Salzkartoffeln, Apfelmus 2 | Eierragout mit Erbsen und Möhren 93, 12, 51, 511, 52 ,54, 55, 57, 58, 60, 63, Salzkartoffeln, saisonales Obst 14 |
| 315 kcal | 696 kcal | 249 kcal | 436 kcal | 249 kcal |
| **Menü klein** | Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse und Rindfleisch 13, 60, 63, Brötchen 51, 511, Quarkspeise 52, 58 | Gabelspaghetti 51, 511, Tomatensauce 1, Käse 1, 52, 54, 58, saisonales Obst 14 | mildes Chili con Carne 2, 60, Parboiledreis, Gurkensticks | Schweineschnitzel, Kohlrabirahmgemüse 51, 511, 52, 58, Salzkartoffeln, Apfelmus 2 | Eierragout mit Erbsen und Möhren 93, 12, 51, 511, 52 ,54, 55, 57, 58, 60, 63, Salzkartoffeln, saisonales Obst 14 |
| 215 kcal | 652 kcal | 204 kcal | 350 kcal | 192 kcal |
| Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachstAllergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und-erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben |

 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.