

## Speiseplan für die OGS (24.03.25- 28.03.2025)

*Diese Woche hat das Essen ausgewählt: Alle OGS Kinder*



### Montag:

(R) Sauce Bolognese mit Rinderhackfleisch, Tomaten, feinen Möhrenstreifen, Nudeln getrennt 2,3a

### Dienstag:

(V) Kaltspeise : hausgemachter Milchreis mit Apfelmus und Zimt/Zucker , dazu Rohkost 200 2,3a

### Mittwoch:

(V) bunte Maultaschen-Pfanne mit 3 Maultaschen, gelbe und orangene Möhren, Brokkoli, Paprika in Sahnesauce, 2,3a,7,8,10,21. Fladenbrotecke

### Donnerstag:

(G) Rosmarinkartoffeln mit Hähnchenschnitzel und Gurkensalat in Essig Öl, dazu reichen wir Zaziki 2,3a,7,10

### Freitag:

(V) Ravioli in fruchtiger Tomatensauce Gurkensalat in Dillrahm. 2,3a,10

**Guten Appetit!**



Änderungen vorbehalten.  
Informationen und Hinweise zu  
Allergenen und Zusatzstoffen liegen in unserem  
Kinderrestaurant zur Einsicht aus.

# Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung Lebensmittel- Informationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011



KINDERCATERING  
**FUNK**  
HIER IST KIND KÖNIG

## Aushang zum Speiseplan

Stand: September 2024

- 2 Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Lactose)
- 3 Glutenthaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 3a: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: WEIZEN
  - 3b: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: ROGGEN
  - 3c: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: GERSTE
  - 3d: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: HAFER
  - 3e: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: DINKEL
  - 3f: Glutenthaltiges Getreide, namentlich: KAMUT
- 4 Soja und Sojaerzeugnisse
- 5 Nitritpökelsalz
- 6 Fisch und Fischerzeugnisse
- 7 Eier und Eierzeugnisse
- 8 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 9 Sesam und Sesamerzeugnisse
- 10 Senf und Senferzeugnisse
- 11 Farbstoffe
- 12 Konservierungsstoff,
- 13 Geschmacksverstärker,
- 14 Schwefeldioxid und Sulfite > 10 ppm
- 15 Phosphat
- 16 Krebstiere
- 17 Weichtiere (Mollusken) und Erzeugnisse, wie z.B. Schnecken, Muscheln oder Austern
- 18 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 19 Lupine (auch Wolfsbohne) und Lupineerzeugnisse
- 20 Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
  - 20a: Schalenfrüchte, namentlich: MANDELN (*Amygdalus communis* L.)
  - 20b: Schalenfrüchte, namentlich: HASELNÜSSE (*Corylus avellana*)
  - 20c: Schalenfrüchte, namentlich: WALNÜSSE (*Juglans regia*)
  - 20d: Schalenfrüchte, namentlich: CASHEWNÜSSE (*Anacardium occidentale*)
  - 20e: Schalenfrüchte, namentlich: PECANÜSSE (*Carya illinoensis*)
  - 20f: Schalenfrüchte, namentlich: PARANÜSSE (*Bertholletia excelsa*)
  - 20g: Schalenfrüchte, namentlich: PISTAZIEN (*Pistacia vera*)
  - 20h: Schalenfrüchte, namentlich: MACADAMIA- oder QUEENSLANDNÜSSE
- 21 Hülsenfrüchte

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten

Selbstgemachte Desserts (Joghurts, Pudding) haben die Allergene <sup>2</sup> können Spuren von <sup>3,18,20</sup> enthalten, und dürfen auf keinen Fall an die Allergie Kinder ausgegeben werden.

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen helfen wir gerne weiter!