



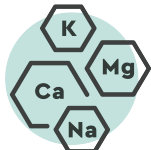
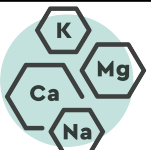








Phorms KiGa		Wöchentlicher Speiseplan KW16-26				
Tag	Menü	Healthy Benefit	Vegetarische Variante	Healthy Benefit	Snack	
Montag, 13.4.2026	Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)*		Pasta (1) mit Linsen-Tomatensauce und frisch geriebenem Hartkäse (7)*		Obst*	
Dienstag, 14.4.2026	Murgh Makhani - Ind. Butterchicken (G,*;7) mit Bulgur (1)		Vegan-Bites im Karottendaal (9) mit Bulgur (1)		Natur Joghurt (7)	
Mittwoch, 15.4.2026	Gemüse Gulasch (9) mit Reis		Gemüse Gulasch (9) mit Reis		Homemade Cookie (1)	
Donnerstag, 16.4.2026	Schweinebraten (S,9,10) mit Kartoffelknödel (1,*), Bratensauce und Krautsalat		Gemüsebratling (1,3,7,*) mit Kartoffelknödel (1,*), Bratensauce und Krautsalat		Brot mit Aufstrich (1,7)	
Freitag, 17.4.2026	Seelachs gebacken (1,4)* mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln und Kräuterdip (7)		Knusprige Gemüsestäbchen (1) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln und Kräuter-Dip (7)		Obst*	

alle Speise sind in Bio-Qualität, wenn nicht anders gekennzeichnet

*)konventionell

Allergene

- 1) Gluten
- 2) Krebstiere
- 3) Eier
- 4) Fisch-MSU
- 5) Erdnüsse
- 6) Soja
- 7) Milch
- 8) Schalenfrüchte
- 9) Sellerie
- 10) Senf
- 11) Sesam
- 12) Schwefeldioxid
- 13) Lupinen
- 14) Weichtiere

Besondere Auslobungen

- a) Farbstoffe
 - b) Konservierungsstoffe
 - c) Antioxidationsmittel
 - d) Säuerungsmittel
 - e) Säureregulatoren
 - f) Emulgatoren
 - g) Stabilisatoren
 - h) Verdickungsmittel
- *) konventionell
- R) Rind
 - G) Geflügel
 - S) Schwein