

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 11.12.17 bis 15.12.17 - KW 50

	Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temp	Allergene	mögliche Spuren von Allergenen	Zusatzstoffe
<b>Montag</b> 11. Dez. 2017	Milde Gulaschsuppe mit Kartoffeln + Gemüse 🍲		SEL, M		
	Weizenbrötchen		GL-b), SES		
	Schokoladenpudding		M		
	Vegi: Kartoffel-Zucchini-Pfanne mit Feta		SEL, M		
<b>Dienstag</b> 12. Dez. 2017	Kürbis-Gelbwurzsuppe 🍲		M, SEL		
	Rahmapfelstrudel		GL-b), E, M, SCHA		
	Sauce mit Vanillegeschmack		M		
<b>Mittwoch</b> 13. Dez. 2017	Großer Semmelknödel mit Champignonsauce 🍲		GL-b), E, M, SEL	SE	
	Rohkost				
	Frisches Obst				
<b>Donnerstag</b> 14. Dez. 2017	Pasta mit Reibekäse 🍲		GL-b), M		
	Sauce Bolognaise		SEL, M, SEL		
	Blattsalat   Krippe: Gurken Rohkost		M   M		
	Vegi: Gemüse Bolognaise		SEL, M, SO		
<b>Freitag</b> 15. Dez. 2017	ALASKA Seelachsfilet im Backteig 🐟		F, E, M, GL-b)		
	Petersilienkartoffel		M		
	Rahmspinat		GL-b), M		



Bitte vormerken:

Wir machen Urlaub vom 25. Dezember 2017 bis 05. Januar 2018 -  
Ab dem 08. Januar 2018 sind wir wieder für Sie da.



Unsere Speisen beinhalten folgende:

### Zusatzstoffe

1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker  
5 = Konserviert 6 = Geschwefelt 7 = Süßungsmittel 8 = Farbstoffe  
9 = enthält eine Phenylalinquelle 10 = unter Schutzatmosphäre verpackt

### Allergene

GL = Glutenhaltiges Getreide KT = Krebstiere E = Eier  
GL - a) = Hafer SCHA = Schalenfrüchte SO = Sojabohnen ER = Erdnüsse  
GL - b) = Weizen SEL = Sellerie LU = Lupinen M = Milch  
GL - c) = Roggen SES = Sesamsamen WT = Weichtiere F = Fische  
GL - d) = Gerste SE = Senf HÜ = Hülsenfrüchte SCHW = Schwefeldioxid und Sulfit

### Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt

Auszug unserer Lieferanten:

**Fleisch** : Landmetzgerei Lehner - Landshut  
**Gemüse** : SSG - Aufkirchen / Gassner, Einkaufen auf dem Bauernhof - Moosinning  
**Backwaren** : Bäckerei Neumaier - Erding

Wir sind seit dem 16.02.2011 EU-zertifiziert und arbeiten nach den strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben.  
Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und Ihren Kindern die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.

# Ascher