Deutsches Rotes Kreuz Hamburg
Kinder- und Jugendhilfe gGmbH

Deutsches Rotes Kreuz

Speiseplan 09.11. – 13.11.26

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkornnudeln a1 Möhren-Frischkäsesoße a1,g Obst	Lachs aus dem Ofen Kartoffel-Selleriepüree g,i Brokkoli	Kürbisfalafel Fladenbrot a1,k Joghurt-Quarkdip mit Knoblauch g Möhre und Gurke	Cannelloni (Ricotta/Spinat) Mit Tomatensoße und Gouda überbacken a1,g Gurken-Tomaten-Paprikasalat mit Essig-Öldressing j	Chili sin Carne Tomate, Paprika, Kartoffeln, rote Bohnen, Sellerie, Möhre Vollkorndinkelbrötchen a2 Bananenmilch g

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Nitrat/Nitratpökelsalz, 4: Antioxidationsmittel, 5: Geschmacksverstärker, 6: geschwefelt, 7: geschwärzt, 8: gewachst, 9: mit Phosphat, 10: mit Süßungsmitteln,11: enthält eine Phenylaninquelle, 12: mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 13: mit Zuckeraustauschstoffen, 14: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene:

a: glutenhaltiges Getreide(a1:Weizen, a2: Dinkel, a3: Roggen, a4: Gerste, a5: Hafer, a6: Kamut), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch/Fischerzeugnisse, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch (einschl.Lactose), h: Schalenfrüchte (h1: Mandel, h2: Haselnuss, h3: Walnuss, h4: Cashew, h5: Pecanuss, h6: Paranuss, h7: Pistazien, h8: Macadamia), i: Sellerie, j: Senf, k: Sesam, l: Schwefeldioxid u. Sulfite, m: Lupine, n: Weichtiere

Deutsches Rotes Kreuz

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem



- Logo ausgezeichnet.