

# Kiddy's Kitchen Club

**OGS Rösberg**

## **Speiseplan**

**Woche vom 12.05.2025 bis 16.05.2025**

**Änderungen vorbehalten**

<b>Montag</b>	<b>Bio Pasta mit cremiger Tomaten-Gemüse-Thunfisch-Soße zum Dessert Obst, B, E</b>
<b>Dienstag</b>	<b>* Kartoffelsuppe mit Geflügelwürstchen mit Creme Fraiche verfeinert, dazu ein Roggenbrötchen, zum Dessert Milchreis mit Zimt (alternativ Obst) 9, B, H, E</b>
<b>Mittwoch</b>	<b>*Jumbo Fischstäbchen vom Alaska Seelachs mit Kartoffelpüree &amp; Eisbergsalat mit Kresse &amp; Cocktaildressing H, B, G</b>
<b>Donnerstag</b>	<b>*Hähnchenbrustfilet an Aprikosen-Mango-Curry-Soße , Pellkartöfelchen &amp; Buttererbsen H, B</b>
<b>Freitag</b>	<b>Vegetarischer Gulasch (Sojageschnetzeltes) mit Gemüse an Rahmsoße, gedämpfter Vollkornreis, Obst zum Dessert B, H, D</b>

**Milchprodukte, Reis, Gemüse, Salat und Pasta  
in Bio Qualität (z.Zt. nach Verfügbarkeit).  
Fisch aus nachhaltigem Fang (MSC).**

# Kiddy's Kitchen Club

## Catering Service

### Liste kennzeichnungspflichtiger Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 mit Phospat

### Liste der 14 kennzeichnungspflichtiger Hauptallergene

- A Schalenfrüchte (Cashew-, Hasel-, Macadamia-, Para-, Peca-, Queensland- & Walnuss, Mandel, Pistazie)
- B Sellerie
- C Erdnüsse
- D Soja
- E Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamuz oder Hybritstämme davon)
- F Eier
- G Fisch
- H Milch
- I Senf
- J Sesamsamen
- K Lupinien & Lupinienerzeugnisse
- M Weichtiere & Weichtiererzeugnisse
- N Schwefeldioxid & Sulfite (ab 10mg pro Kilogramm oder Liter)
- Q Krebstiere