

# Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Hauptgericht</b>	Gnocchi mit Tomatensoße und Käse überbacken  Beilagensalat a,c,g,i	Gebratene Schinkennudeln (Pute) mit Ei und Schnittlauchsauce Beilagensalat a,c,g,i,j  Kartoffeltaschen mit Thymiangemüse und Dip  a,c,g,i	Putenbratwurst mit Petersilienkartoffeln und Fasskraut  6,8,a,g,i,j  Nudelauflauf mit Hokaido, Buttersauce und Käse gratiniert a,c,g,i	Cheese Burger mit Schmelzkäse Tomaten Kartoffel  a,c,g,i,j,k  Brezenknödel mit Rahmschwammerl und Kresse  a,c,g,i	Backfisch mit bayrischem Kartoffelsalat und Remoulade  10,a,c,d,g,i,j  Topfenstrudel mit Vanillesauce  a,c,g
<b>Nachspeise</b>	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
<b>Woche vom 07.10.-11.10.2024</b>					

Unsere Kitas in Ingolstadt werden durch die Habe Kantine GmbH beliefert. Dieser Speiseplan gilt vorbehaltlich Lieferengpässen. Bei Fragen zum Thema Essen wenden Sie sich bitte an die Leitung vor Ort oder per E-Mail an [bestellung@pz-in.de](mailto:bestellung@pz-in.de).

Änderungen vorbehalten!

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Farbstoff (E100 bis E180), 2. mit Farbstoff (20=E102, 21=E104, 22=E110, 23=E122, 24=E124 und 25=E129), 3. mit Konservierungsstoff, 4. mit Nitritpökelsalz und Nitrat, 5. mit Antioxidationsmittel, 6. mit Geschmacksverstärker, 7. geschwefelt, 8. geschwärzt, 9. gewachst, 10. mit Phosphat, 11. mit Süßungsmittel/n  
 Kennzeichnungspflichtige Allergene: a) Glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse (Weizen, 1=Roggen, 2=Gerste, 3=Hafer, 4=Dinkel, 5=Kamut), b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fisch und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse, h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (h= Mandel, 1=Haselnuss, 2=Cashewkerne, 3=Walnuss, 4=Pistazien, 5=Pecanuss), i) Sellerie, j) Senf, k) Sesam, l) Schwefeldioxid und Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere

Grundsätzlich können in allen Gerichten Spuren von deklarationspflichtigen Allergenen vorhanden sein. Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden.