

Unser Speiseplan



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptgericht	Paprikageschnetzeltes mit Kroketten und Buttergemüse 8,a,c,g,i,j Kichererbsen Curry mit Mangold, Kokos und Reis a,c,g,i	Karotten-Zucchini-Auflauf mit Fetakäse Beilagensalat a,c,g,i	Rigatoni mit herbstlichem Kürbisragout Beilagensalat a,c,g,i	Chilli con Carne (Pute) mit Schmandhaube und Reis a,c,g,i,j Süßkartoffelstrudel auf Butterbohnen und Sesamsauce a,c,g,i	Backfisch mit bayrischem Kartoffelsalat 10,a,c,d,g,i,j Dampfnudel mit Zuckerkruste und Vanillesauce a,c,g
Nachspeise	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch	einrichtungsspezifisch
Woche vom 21.10.-25.10.2024					

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.

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.