

Speiseplan



Woche vom 01.07.2024 bis 07.07.2024, KW 27

	Montag, 01.07.24	Dienstag, 02.07.24	Mittwoch, 03.07.24	Donnerstag, 04.07.24
Menü Kids Extra	Milchreis mit Apfelsmus LA, 3	Vegetarisches Gulasch mit Champignons und Paprika in dunkler Soße mit Milch (1,5%), dazu Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO, 2, 4, 1	Hähnchenschnitzel mit dunkler Soße, dazu Möhrchen-Reis E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten, dazu Brot  DGE, E, GL, GL-R, GL-W, LA, S, SE, SL, SO, 4, 1, 9
Menü 1 Kita	Chili con Carne (Rinderhack, Mais, Kidneybohnen, Paprika), dazu Parboiled Reis  DGE, E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO, 4, 1	Hähnchengulasch mit Paprika in dunkler Soße mit Milch (1,5%), dazu Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln  DGE, E, GL, GL-W, LA, S, SL, 2, 4, 1	Grüner Bohneneintopf (grüne Bohnen, Möhren, Sellerie) mit Kartoffelwürfel und Brot E, GL, GL-R, GL-W, LA, S, SE, SL, SO, 4, 2, 1	Kartoffel-Möhren Durcheinander, dazu kleine Fleischbällchen vom Geflügel E, GL, GL-W, LA, S, SL, 2
Menü 2 Kita	Gemüse-Köttbullar (u. a. mit Erbsen, Mais, Paprika) Kräutermilchsoße (Milch 1,5% Fett) und BIO-Nudeln E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO, 4, 1	Gemüse-Nuggets mit heller Soße (mit Milch 1,5%) und Reis E, GL, GL-G, GL-W, LA, S, SL, SO, 4, 1	Vollkorn-Nudeln mit buntem Gemüse aus Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen in heller Soße mit Milch (1,5%)  DGE, E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO, 4, 1	Gnocchis (kleine Kartoffelklößchen) mit Tomatensoße mit Tomatengemüse E, GL, GL-W, LA, S, SL, SO, 4, 1
Dessert zum Hauptgericht	Grießpudding (Milch 1,5%) GL, GL-W, LA, 4	Apfelsmus	Joghurtdrink Multivitamin (Joghurt 3,5% / Milch 1,5%), Multivitaminsaft LA	Götterspeise Waldmeister

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Zusatzstoffe und Allergene:

BIO Bio-Komponente: Kontrollstelle DE-ÖKO-006, V vegetarisch, DGE Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung, für Kinder“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie, zertifiziert. Zu unserer von der DGE e.V. zertifizierten Menülinie empfehlen wir Ihnen pro Woche jew. eils 2 Portionen Stückobst auszuwählen. , 6 aus Fleischteilen zusammengefügt, 2 Säuerungsmittel, 8 Phosphat, 4 Verdickungsmittel, 7 Nitritpökelsalz, 1 mit Farbstoff, 3 mit Konservierungsstoff, 5 mit Antioxidationsmittel, 11 mit Geschmacksverstärker, 12 geschwefelt, 10 Sauce Hollandaise, 9 mit Süßungsmittel
Allergenkennzeichnung: enthält D Dinkel*, E Ei*, ER Erdnuss*, F Fisch*, GL Gluten*, GL-G Gerste*, GL-H Hafer*, GL-R Roggen*, GL-W Weizen*, K Krebstiere*, LA Milch*, S Senf*, SC Schalenfrüchte*, SC-HA Haselnuss*, SC-MA Mandeln*, SC-PI Pistazie*, SC-W Walnuss*, SE Sesam*, SL Sellerie*, SO Soja*, WE Weichtiere* (* und Erzeugnisse daraus)