

Speiseplan



Woche vom 17.03.2025 bis 23.03.2025, KW 12

| | Montag, 17.03.25 | Dienstag, 18.03.25 | Mittwoch, 19.03.25 | Donnerstag, 20.03.25 |
|--------------------------|---|--|--|--|
| Menü Kids Extra | Hühnerfrikassee mit Champignons, Karotten und Erbsen, dazu Reis  DGE, E, GL, GL-W, LA, S, SL | Kürbis-Steckrüben-Bratling, Gemüseries, dazu Kräuterquark E, GL, GL-W, LA, S | Vollkorn-Nudeln mit buntem Gemüse aus Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen in heller Soße mit Milch (1,5%)  DGE, E, GL, GL-W, LA, SL | Kartoffelsuppe mit Sellerie, Karotten und Erbsen, dazu Brot  DGE, GL, GL-R, GL-W, LA, S, SL |
| Menü 1 Kita | Schottische Bauernsuppe (mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Graupen) kleine Geflügelklößchen, sowie Brot GL, GL-G, GL-R, GL-W, LA, S, SL | BIO-Nudeln mit Tomatensoße E, GL, GL-W, S, SL | Geflügelfrikadelle, helle Soße mit Milch (1,5%) mit buntem Gemüse aus Brokkoli & Karotten, dazu Reis E, GL, GL-W, LA, S, SL | Geflügel-Currywurst in roter Currysoße, mit Salzkartoffeln und Krautsalat E, GL, GL-G, GL-W, LA, S, SL |
| Menü 2 Kita | BIO-Nudeln mit Champignons und Erbsen in heller Soße E, GL, GL-W, LA, S, SL | Hühnersuppe mit Hähnchenfleisch, Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Sellerie, Brechbohnen und Kartoffeln, dazu Brot  DGE, E, GL, GL-R, GL-W, LA, S, SL | Kleine Kartoffelklößchen mit Rahmspinat E, GL, GL-W, LA, S, SL | Vegetarische Nuggets mit Karottenwürfel in heller Kräutersoße und Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln E, GL, GL-G, GL-W, LA, S, SL |
| Dessert zum Hauptgericht | Apfel  DGE | Schokopudding ER, LA, SC, SC-HA | Joghurtdrink Zitrone (Joghurt 3,5% / Milch 1,5%), Zitronensaft, Zucker LA | Fruchtjoghurt Pflirsich Maracuja LA |

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)