

















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 42/2021 Kita	Montag 18.10.2021	Dienstag 19.10.2021	Mittwoch 20.10.2021	Donnerstag 21.10.2021	Freitag 22.10.2021
Menü 1 Kita	Graupeneintopf mit Geflügelklößchen, Schnittlauchringen [c1,c3,h,i,j] und Mehrkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,j]	MSC-Fischstäbchen [c1,f] mit Ketchup [05] und Kartoffel-Steckrübenpüree [b,08] 	nussiges Putenragout mit Kichererbse & Erdnussbutter [b,c1,d,e,g,h,08] dazu Vollkorn-Reis	Rinderbolognese [h,] dazu Schleifchennudeln [c1] und Parmesankäse [b,01,02,08]	Kartoffelpuffer [c1,03] mit Apfelmus [03] und Zimt & Zucker
Menü 2 Kita	Kartoffelrösti dazu leichte Frischkäse - Kräutersauce [b,c1,08]	vegetarische Gemüse-Maultaschen [a,c1,h] dazu Tomaten-Salbeisoße [b,c1,08]	Lockennudeln [c1] dazu Erbsen Basilikumsauce [b,c,08] und Parmesan [b,01,02,08]	Käsespätzle [b,c1,08] dazu milde Tomaten-Currysauce [b,c1,08] 	vegetarisches Kürbis sin Carne dazu Laugengebäck [c1] 
Menü 3 Kita	veg. Graupeneintopf [c1,c3,h,i,j] mit Karotten und Schnittlauchringen dazu Mehrkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,j] 	Kichererbsenbällchen [b,c1,08] mit Ketchup [05] und Kartoffel-Steckrübenpüree [b,08]	nussiges Tofuragout mit Kichererbse & Erdnussbutter [b,c1,d,e,g,h,08] dazu Vollkorn-Reis 	Amaranthbolognese [h,] dazu Schleifchennudeln [c1] und Parmesankäse [b,01,02,08]	
Gemüse	Spitzkohlgemüse 	Grillgemüse	Romanesco natur	Pastinakengemüse [b,c1,08]	Brokkoli-Karotten-Pfanne 
Salat	Anti-Pasti-Salat	klarer Gurkensalat [j,n] 	Bunter Rohkostsalat mit Gurken, Mais und Zucchini 	Blattsalatmix mit Käseraspeln [b,02,08] dazu Cocktaildressing [b,08]	Reissalat mit Ananas und Erbse [a,b,03,08]
Rohkost	Gurkenscheiben	Karotte+Kohlrabi	bunte Paprikasticks	Tomatenecken 	bunter Rohkostmix 5 (Karotte, Kohlrabi, Paprika, Gurke)
Dessert	Apfel-Pfirsichmus [03] 	Kirsch-Grütze mit Vanillesauce [b,08]	Honig-Zimt-Joghurt [b,08] 	Vanillepudding [b,08]	Kokos-Quarkcreme [b,08] 
Obst	Kiwi	Pflaumen 	Bio Apfel 	Birne 	Obstkorb (Banane, Birne, Apfel)

01= Konservierungstoffe; 02=Farbstoff; 03=Antioxidationsmittel; 04=Geschmacksverstärker; 05=Süßungsmittel; 06=enth. Phenylalanin; 07= mit Phosphat; 08= mit Milcheiweiß; 09=Koffeinhaltig; 10=Chininhaltig; 11= geschwärzt; 12=geschwefelt; 13= mit Nitritpökelsalz; 14=mit Nitrat; 15=gewachst; 16=Taurin; 17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose; c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen; c2=Roggen; c3=Gerste; c4=Hafer)

d=Erdnuss; e=Schalenfrüchte; f=Fisch; g=Soja; h=Sellerie; i=Senf; j=Sesamsamen; k=Krebstiere; l=Lupine; m=Weichtiere; nSchwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der DGE e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Wir arbeiten im Bereich Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012