
















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 46/2021 Kita	Montag 15.11.2021	Dienstag 16.11.2021	Mittwoch 17.11.2021	Donnerstag 18.11.2021	Freitag 19.11.2021
Menü 1	Dampfkartoffeln ohne Schale dazu Kräuterquarkdip [a,b,03,08] 	Hähnchenbrustfilet in Ananas-Currysauce [b,c1,03,08] mit Vollkorn-Reis 	Alaska-Seelachs nuggets [c1,f] dazu Remoulade [a,b,05,08] und Kartoffelpüree [b,08]	Rheinische Kartoffelcremesuppe mit Geflügelklößchen [a,b,h,08] dazu Laugengebäck [c1]	roter Heringstopf mit rote Beete, Apfel und Zwiebel [a,b,f,01,08] dazu Dampfkartoffeln 
Menü 2	Kartoffel-Gnocchis [a,c1] in Tomaten-Basilikumsauce [c1]	Eierragout in Tomate-Curry-Ananas Soße [a,b,03,08] dazu Kartoffelwürfel Countrystyle	Schleifchennudeln [c1] mit Karotten-Frischkäsesauce [b,c1,08] 	Grünkernbolognese [c1,c2,h] dazu Maccaroni-Nudeln [a,c1] und Parmesankäse [b,01,02,08]	Spätzlegratin [a,b,c1,08]dazu Paprikarahmsauce [b,c1,08]
Menü 3		vegetarisches Filet [a,b,c1,c4 ,08] in Ananas-Currysauce [b,c1,03,08] mit Vollkorn-Reis	Gemüsekrokette [b,c,c1,g,h,08] mit Remoulade [a,b,05,08] und Kartoffelpüree [b,08]	vegetarische Kartoffelcremesuppe (Karotte, Sellerie) [b,h,08] dazu Laugengebäck [c1] 	Eierpfannkuchen mit Erdbeer-Joghurtfüllung [a,b,c1,08] dazu Vanillesauce [b,08]
Gemüse	Grillgemüse	Maisgemüse in Kräuterbutter [b,08]	Erbsen-Karottengemüse [b,08] 	Blumenkohl mit Butterbröseln [b,c1,08]	Romanesco natur
Salat	"Cole Slow" Weißkrautsalat amerikanisch [a,b,08] 	Griechischer Bauernsalat (Tomate, Paprika, Gurke, Olive) [b,08]	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]	Bunter Blattsalat rote Beete Dressing [b,n,05,08]	Tomaten - Maissalat [n] 
Rohkost	Karottenscheiben	Kohlrabisticks 	bunte Paprikasticks	Gurkenscheiben 	bunter Rohkostmix 2 (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika)
Dessert	Dickmilch [b,08] mit Mandel-Granola [c4,e,i]	Vanillequarkcreme [b,08] 	Zitronenjoghurt [b,03,08] 	Apfelmus [03]	Apfel-Kirschkompott [03]
Obst	Orangen 	Apfel	Banane	Kiwi 	Obstkorb (Apfel, Kiwi, Banane) 

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