
















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 27/2022 Kita	Montag 04.07.2022	Dienstag 05.07.2022	Mittwoch 06.07.2022	Donnerstag 07.07.2022	Freitag 08.07.2022
Menü 1 Kita	Kartoffel - Möhre Eintopf [b,h,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,j] 	gebackene Fischrikadelle mit Frischkäse [b,c1,f,08] dazu Kartoffelpüree [b,08] 	"Serbisches Reisfleisch" mit Reis, Rindfleischwürfeln und Paprika	Geflügelwurstgulasch "Currywurst- Art" [c1,03,07] Kartoffelwürfel Countrystyle [c1]	Heisser Milchreis [08,b], süße Kirschen (kalt) 
Menü 2 Kita	Kartoffel-Gnocchis [a,c1] in Tomaten-Salbeisoße [b,c1,08]	Kartoffeltasche "Toskana" [b,c1,08] mit Paprika - Sauerrahmdip [b,08]	Schleifchennudeln [c1] dazu Broccoli-Käsesauce [08,b,c1] 	Lockennudeln [c1] Linsenbolognese Parmesankäse [b,01,02,08] 	Blumenkohl - Käsemedallion [08,b,c1] dazu Kartoffelgratin [b,c1,08]
Menü 3 Kita		vegetarisches Gemüseköttbullar [a] mit Kartoffelpüree [b,08]	"Balkan-Eintopf" vegetarisch [08,a,b,c] (Reis,Bohnen,Paprika)	veget Wurstgulasch mit Mais und Kidneybohnen [08,b,c1]dazu Kartoffelwürfel [c1]	
Gemüse	Ratatouillegemüse	Leipziger Allerlei [b,c1,h,08]	Brokkoli-Karotten-Pfanne	Rotkohl 	ZucchiniGemüse
Salat	"Mexicosalat" (Mais,Kidneybohne,Paprika) [f,n] 	Gurkensalat in Essig&Öl [f,n] 	Eissalat mit Rohkostspeln [h ,Kartoffeldressing [b,n,08] 	Weißkrautsalat[n]	bunter Bauernsalat mit Thunfisch [f,n]
Rohkost	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen)	Gurkenscheiben	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 1 (Karotte,Paprika, Tomate) 
Dessert	Mandarinenquark [b,08] 	Quark-Grießschnitte [a,b,c1,08]	Erdbeerkaltschale [08,b]	Melonensalat 	Naturjoghurt [08,b], Zimt & Zucker 
Obst	Apfel	Birne 	Aprikose 	Pfirsich	Obstkorb

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhalzig;10=Chininhalzig;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