

Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 35/2022 Kita	Montag 29.08.2022	Dienstag 30.08.2022	Mittwoch 31.08.2022	Donnerstag 01.09.2022	Freitag 02.09.2022
Menü 1 Kita	Rheinische Kartoffelcremesuppe (Lauch, Karotte, Sellerie) [b,h,08] mit Laugengebäck [c1]	Lachsbolognese [f,h] dazu Kurkumareis 	Sauce Carbonara mit Putenstreifen [b,c1,03,07,08] mit Vollkorn-Spirelli [c1] 	Mini Rinderfrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08]	vegetarische Gemüselasagne (Karotte, Erbse, Blumenkohl, Bechamel) [b,c1,h,08] 
Menü 2 Kita	Süßkartoffel-Rucola-Bratling [c1,c3] mit Tomatenreis und Joghurt - Koriander - Dip [a,b,02,03,08] 	Schleifchennudeln [c1] dazu Bärlauchfrischkäsesoße [b,c1,08]	Gemüseraispfanne mit gebratenem Tofu [g,h] dazu milder Tzatziki [b,08]	Kartoffelrösti mit Kräuter Radieschenquark [b,08]	Kaiserschmarren ohne Rosine und Mandeln [a,b,c1,e,08] und Vanillesauce [b,08]
Menü 3 Kita		Grünkernbolognese [c1,c2,h] und Kurkumareis	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu vegetarische Carbonarasoße mit Erbsen [b,c1,08]	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08] 	
Gemüse	Leipziger Allerlei [b,c1,h,08] 	Fingermöhren	gebratene Zucchini 	Rotkohl	Romanesco natur
Salat	Karotten-Apfelsalat [03]	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08,n] 	grüner Salat mit Kirschvinaigrette [n]	Rohkostsalat in Kräuterdressing [n] 	Weißkraut-Paprikasalat "Puszta Art"
Rohkost	Tomate+Karotte	Kohlrabisticks	bunter Rohkostmix 6 (Tomate, Paprika, Radieschen)	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 5 (Karotte, Kohlrabi, Paprika, Gurke) 
Dessert	Sahnepudding [b,08]	Leibniz-Butterkeks [a,b,c1,08]	Waldfruchtquark [b,03,08] 	Pfirsichschnee [b,03,08]	Kirschjoghurt [b,03,08] 
Obst	Kiwi 	Melone 	Apfel	Aprikose/ Mirabellen 	Obstkorb

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=Sesam; 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