
















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

| Woche 49/2022 Kita | Montag 05.12.2022 | Dienstag 06.12.2022 | Mittwoch 07.12.2022 | Donnerstag 08.12.2022 | Freitag 09.12.2022 |
|-----------------------|---|--|--|--|---|
| Menü 1 Kita | Risoleekartoffeln dazu "Grüne Sauce nach Frankfurter Art" [a,b,08]  | Schleifchennudeln [c1] dazu Sauce nach Carbonara-Art [b,c,08] | Seehecht-Filet mehliert gebraten [b,c1,f,i,08]dazu Kartoffelpüree [b,08] und Cocktaildip [a,b,08]  | Putengeschnetzeltes "Ungarische Art" [c1,03] dazu Eierknöpfe [a,c1]  | mildes Chili con Carne mit Rinderhack dazu Sesambrotchen [c1,c3,j] |
| Menü 2 Kita | Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) [b,h,08] dazu Baquette Brötchen [b,c1,08] | Schupfnudelpfanne mit Kraut [a,c1,03] dazu Bratensauce [b,c1,h,08]  | Flammkuchenpizza vegetarisch [b,c1,h,08] | Kaltes Ragout vom Ei mit Schnittlauch [a,b,i,03,08]dazu Kartoffelwürfel Countrystyle [c1] | Reisgemüsepfanne mit Vollkornreis und Valesswürfel [b,c1,c4 ,h,08] dazu milder Tzatziki [b,08]  |
| Menü 3 Kita | | Schleifchennudeln [c1] dazu vegetarische Carbonarasöße mit Erbsen [b,c1,08] | Gemüseschnitzel [c1,h]mit Kartoffelpüree [b,08] und Cocktaildip [a,b,08] | Tofugulasch"Ungarische Art" [c1,g] dazu Eierknöpfe [a,c1] | mildes Grünkernchili (Tomate,Kidneybohne, Mais) dazu ein Sesambrotchen [c1,c3,j] |
| Gemüse | Buttererbsen [b,08] | Broccoli  | Karotten-Kürbis-Gemüse | Apfelrotkraut | grüne Bohnen  |
| Salat | Sellerierahmsalat [a,b,h,08]  | bunter Couscoussalat [c1,n] | klarer Gurkensalat  | Blattsalat mit Rohkostspeln mit Joghurdressing [b,i,08]  | Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfel [n] |
| Rohkost | Gurkenscheiben | Tomate+Karotte | bunte Paprikasticks | Kohlrabisticks | bunter Rohkostmix 6 (Tomate, Paprika, Radieschen) |
| Dessert | Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08] | Stracciatellajoghurt [b,e,08]  | Dickmilch [b,08]mit Mandel-Granola [c4,e,j]  | Apfel - Aprikosenmus [03,05] | Schokoladenpudding [b,08] |
| Obst | Apfel + Birne  | Trauben, kernlos | Orangen | Clementine  | Obstkorb (Clementine, Apfel, Traube)  |

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;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