

Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 2/2023 Kita	Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023	Freitag 13.01.2023
Menü 1 Kita	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]	Hühnerfrikassee " Gärtnerin" mit Erbse und Möhren [b,c1,h,i,08] dazu Langkorn-Reis	Rührei natur [a,b,08] dazu Salzkartoffeln	gebackenes Seelachsfilet [c1,f] dazu Kartoffelpüree [b,08]	Reispfanne "Gyros" mit Putengyros dazu milder Tzatziki [b,08]
Menü 2 Kita	gebackene Kartoffelrösti dazu Petersilienquarkdip [b,08]	Germknödel mit Fruchtfüllung [a,b,c1,01,08] dazu Vanillesauce [b,08]	Lockennudeln [c1] dazu Erbsen Basilikumsauce [b,c,08]	süße Pfannkuchenrolle gefüllt [a,b,c1,08] mit Vanillesauce [b,08]	Kartoffelgratin [b,c1,08] mit Maisbolognese [c1,h,03]
Menü 3 Kita	vegetarischer Eintopf "Pichelsteiner Art" [c1,h] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]	Tofu-Frikassee [b,g,03,08] dazu Langkorn-Reis		Süßkartoffel-Rucola-Bratling [c1,c3] dazu Kartoffelpüree [b,08]	Gemüsereispfanne mit gebratenem Tofu [g,h] dazu milder Tzatziki [b,08]
Gemüse	Pfannengemüse	Romanesco natur	Spinat in Rahm [b,c1,08]	Fingermöhren in Petersilienbutter [b,08]	gebratene Zucchini
Salat	Wachsbrechbohnsensalat [n]	Rote Beete-Salat [03,05]	Blumenkohlsalat [n]	klarer Gurkensalat [i,n]	Eissalat mit Rohkostraspeln dazu Kräutervinaigrette [i,n]
Rohkost	Karottenscheiben	Cocktailtomaten	Kohlrabisticks	bunte Paprikasticks	bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi)
Dessert	Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]	Stracciatellacreme [b,08]	Dickmilch [b,08] dazu Pflaumensauce	Apfel-Pfirsichmus [03]	Buttermilchcreme [b,08]
Obst	Apfel + Birne	Clementine	Banane	Trauben, kernlos	Obstkorb

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=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