















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

| Woche 37/2023 Kita | Montag 11.09.2023 | Dienstag 12.09.2023 | Mittwoch 13.09.2023 | Donnerstag 14.09.2023 | Freitag 15.09.2023 |
|-----------------------|--|---|--|---|---|
| Menü 1 Kita | Eierpfannkuchen [a,b,c1,08] mit Sauce-Vanille [b,08] und Zimt & Zucker | Seehecht-Filet mehliert gebraten [b,c1,f,i,08] mit Kartoffelpüree [b,08]  | Gemüsereispfanne mit Putengyrosfleisch dazu milder Tzatziki [b,08] | Putengeschnetzeltes in Jägersauce [b,c1,08] dazu Salzkartoffeln  | Kartoffelpuffer [c1,03] dazu Apfelmus [03] |
| Menü 2 Kita | gelbe Erbsensuppe mit Kartoffeln [b,h,08] mit Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4,g,i]  | Schleifchennudeln [c1] mit Tomaten - Basilikumsauce [c1]dazu Parmesankäse [b,01,02,08] | Lockennudeln [c1] dazu Grünkernbolognese [c1,c2,h] und Parmesankäse [b,01,02,08]  | Kartoffel-Kürbis-Gratin [b,c1,08] dazu Blumenkohl - Käsemedallion [b,c1,08] | gebratene Schupfnudel [a,c1] dazu Petersilienrahmsauce [b,c1,08] |
| Menü 3 Kita | Eierpfannkuchen mit Spinat+Mozzarellafüllung [a,b,c,c1,08] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08] | Vegetarische Gemüse-Nuggets [b,c1,c3,08] mit Kartoffelpüree [b,08] | Gemüsereispfanne mit gebratenem Tofu [g,h] dazu milder Tzatziki [b,08] | vegetarisches Geschnetzeltes [a,b,c1,08] dazu Salzkartoffeln | |
| Gemüse | Chinakohlgemüse | Leipziger Allerlei [b,c1,h,08] | Kohlrabigemüse naturell  | Blumenkohl in Bio-Qualität [b,c1,08]  | Ratatouillegemüse (Paprika, Zucchini, Tomate)  |
| Salat | Wachsbrechbohnsalat [n] | Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]  | Powersalat mit Avocado und Chia [n,06] | Karotten-Apfelsalat [01,03,05] | Eissalat mit Karottenraspel dazu Dickmilchdressing [b,n,08] |
| Rohkost | Cocktailtomaten  | Radieschen | Gurkenscheiben | Karotte+Kohlrabi  | bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi) |
| Dessert | "Hobbits" Haferkekse [a,b,c1,08] | Limettenquarkcreme [b,08]  | Birnenschnee [b,08] | kalter Milchreis [b,08]mit Zimt & Zucker  | Herzwaffeln [a,b,c1,g,08] |
| Obst | Apfel  | Banane | Melone  | Trauben, kernlos | Obstkorb (Traube, Melone, Apfel)  |

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