
















# Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 11/2024 Kita	Montag 11.03.2024	Dienstag 12.03.2024	Mittwoch 13.03.2024	Donnerstag 14.03.2024	Freitag 15.03.2024
<b>Menü 1 Kita</b>	Ravioli mit Käsefüllung [a,b,c,c1,08] dazu Tomaten-Orangensoße 	Hähnchengeschnetzeltes Kokos+Mango [b,c1,g,08] und Reis	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu Thunfischbolognese (Paprika, Tomate, Zwiebel) [f]	Geflügelfrikadelle [a,b,c1,i,08] dazu Kartoffelpüree [b,08]	paniert gebackenes Seelachsfilet [c1,f] mit Dampfkartoffeln 
<b>Menü 2 Kita</b>	Backfrischkäse mit Schnittlauch [b,c,c1,c2,c3,08] daz Kartoffelpüree [b,08]	Lockennudeln [c1] dazu Tomaten - Mozarellasauce [b,c1,08]	Kartoffel-Frischkäsetaschen [b,08] und rosa Käsesauce [b,c1,08]	vegetarische Gemüse- Maultaschen [a,c1,h] (Kartoffel, Spinat, Karotte) dazu Tomatensoße [c1] 	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte, Lauch, Sellerie) [b,h,08] dazu Laugengebäck [c1]
<b>Menü 3 Kita</b>	Kartoffelpuffer [c1,03] dazu Schnittlauchquarkdip [a,b,08]	Tofu in fruchtiger Currysauce mit Mango [b,c1,g,08] dazu Reis 	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu vegetarische Amaranthbolognese 	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08]	Gemüseschnitzel [c1,h] mit Dampfkartoffeln
<b>Gemüse</b>	Pariser-Karotten 	Asiagemüse süß+sauer [g,h]	Buttererbsen [b,08] 	Rotkohl [03]	Spinat in Rahm [b,c1,08]
<b>Salat</b>	Rote Beete-Salat [05,n]	Bunter Blattsalat mit Rote Beete Dressing [b,n,05,08] 	Tomatensalat [n]	Griechischer Bauernsalat (Tomate, Paprika, Gurke, Olive) 	klarer Gurkensalat [i]
<b>Rohkost</b>	Karottenscheiben	Kohlrabisticks	bunte Paprikasticks	Tomatenecken	bunter Rohkostmix 6 (Tomate, Paprika, Radieschen) 
<b>Dessert</b>	Leibniz-Butterkeks [a,b,c1,08]	Kirsch-Vanillequarkcreme [b,08] 	Apfel-Pfirsichmus [03]	Dickmilch [b,08] mit Zimt & Zucker 	grüner Wackelpudding [02] mit Vanillesauce [b,08]
<b>Obst</b>	Apfel 	Birne	Kiwi 	Banane	Obstkorb (Banane, Kiwi, Apfel) 

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=Sesamsamen; k=Krebstiere; l=Lupine; m=Weichtiere; nSchwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas"

sowie dem "DGE-Qualitätsstandard in Schulen" 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