







































Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 31/2024 Kita	Montag 29.07.2024	Dienstag 30.07.2024	Mittwoch 31.07.2024	Donnerstag 01.08.2024	Freitag 02.08.2024
Menü 1 Kita	Sommerlicher Gemüse Eintopf dazu Roggenbrötchen [c2,c3,c4 ,d,e,j] 	Rindergulasch Piroshka mit Rindfleisch dazu Kartoffelkroketten [b,08] 	gebackenes Seelachsfilet [c1,f]dazu Salzkartoffeln und Kerbeldip [b,08] 	Geflügelfrikadelle [a,b,c1,i,08] dazu Kartoffel-Karottenpüree [b,08] 	Heisser Milchreis [b,08] dazu Aprikosensauce [03] 
Menü 2 Kita	Kartoffelröstinchen mit Tomatenquarkdip [b,08] 	Vollkorn-Spirelli [c1] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08] 	Kartoffelsalat [i,n,01] Broccoli-Haselnussecke [a,b,c1,c4,e,g,h,08] Ketchup [05] 	Cappelini Pomodoro(gefüllte Nudeltaschen) [a,b,c1,08]dazu Ricottakäsesauce mit Gemüsewürfel [b,c1,08] 	vegetarische Gemüse-Maultaschen [a,c1,h] grüne Erbsensoße mit Fetawürfeln [b,c1,08] 
Menü 3 Kita		vegetarisches Tofugulasch "Piroshka-Art" dazu Kartoffelkroketten [b,08] 	vegetarisches Schnitzel [a,b,c1,c4,g,08] Salzkartoffeln Kerbeldip [08] 	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffel-Karottenpüree [b,08] 	
Gemüse	Buntes Frühlingsgemüse mit Karotten, Broccoli und 	Broccoli mit Mandelbutter [b,e,08] 	Romanesco natur 	Kaisergemüse in Rahm [b,c1,08] 	Mais-Paprika-Gemüse 
Salat	Reissalat mit Ananas und Erbse [a,b,03,08] 	Sellerie-Möhrensalat [b,n,08] 	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08] 	Blattsalatmix mit Käseraspeln [b,02,08] mit Tomatenvinaigrette [n] 	bunter Bauernsalat mit Thunfisch [f,n] 
Rohkost	Gurkenscheiben 	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen) 	Tomate+Karotte 	Kohlrabisticks 	bunter Rohkostmix 1 (Karotte,Paprika, Tomate) 
Dessert	Apfelmus [03] 	Erdbeerkaltschale [b,08] 	Zitronenjoghurt [b,03,08] 	Melonensalat 	Waldfruchtquark [b,08] 
Obst	Apfel + Birne 	Pfirsich 	Melone 	Banane 	Obstkorb 

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;09=Koffeinhalzig;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