
















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 7/2025 Kita	Montag 10.02.2025	Dienstag 11.02.2025	Mittwoch 12.02.2025	Donnerstag 13.02.2025	Freitag 14.02.2025
Menü 1 Kita	Rheinische Kartoffelcremesuppe (Lauch, Karotte, Sellerie) [b,h,08] dazu Weizenbrötchen [c1,j] 	Hähnchenbrustfilet in Ananascurrysauce [b,c1,03,08] und Vollkorn-Reis 	Seehecht-Filet gebraten [b,c1,f,i,08] dazu Bärlauchdip [a,b,08] und Kartoffelpüree [b,08] 	Rinderbolognese [h]dazu Maccaroni-Nudeln [a,c1] und Parmesankäse [b,01,08]	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte, Lauch, Sellerie) [b,h,08] mit Mohnbrötchen [c1,c3,j] 
Menü 2 Kita	Kartoffel-Gnocchis [a,c1] in Tomaten-Basilikumsauce [c1]	Gemüseschnitzel [c1,h]mit Kartoffel-Karottenpüree [b,08]	Couscous [c1] dazu Kichererbsenbällchen [b,c1,08] und Aiolidip [a,b,03,08]	Amerikanischer Pancake [a,b,c1,08] dazu Vanillesauce [b,08]	Spätzlegratin [a,b,c1,08] dazu milde Tomaten-Currysauce [b,c1,08]
Menü 3 Kita		vegetarisches Filet [a,b,c1,c4 ,08] in Ananascurrysauce [b,c1,03,08] und Vollkorn-Reis	veg.Schnitzel mit Käsefüllung [01,03,08] mit Bärlauchdip [a,b,08] und Kartoffelpüree [b,08]	Grünkernbolognese [c1,c2,h] (Tomate,Karotte, Zwiebel) mit Parmesankäse [b,01,08] und Maccaroni-Nudeln [a,c1] 	
Gemüse	Grillgemüse	Maisgemüse [b,08] 	Erbsen-Karottengemüse [b,08] 	Blumenkohl mit Butterbröseln [b,c1,08]	Romanesco natur
Salat	Krautsalat amerikanisch [a,b,08,n] (Weißkraut, Karotte, Joghurt) 	grüner Bohnensalat in Honig-Senfdressing [i,n]	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08,n]	Blattsalat mit Rohkostspeln Zitronen-Schnittlauchdressing [i,n]	Tomaten - Maissalat [n] 
Rohkost	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 2 (Gurke, Tomate, Karotte, Paprika)	bunte Paprikasticks	Gurkenscheiben 	bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi)
Dessert	Berliner [a,b,c1,08]	buntes Fruchtkompott [02] 	Pfirsich-Maracujajoghurt [b,08] 	Kirsch-Grütze mit Vanillesauce [b,08]	Waldfruchtquark [b,03,08] 
Obst	Clementine 	Apfel + Birne	Banane	Kiwi 	Obstkorb (Banane, Traube, Kiwi)

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 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