

Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 27/2025 Kita	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
Menü 1 Kita	Kartoffel - Möhreintopf [b,h,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,j]	gebackene Fischrikadelle mit Frischkäse [b,c1,f,08] dazu Kartoffelpüree [b,08]	Rinderhacksteak [a,c1,h,i] mit Aiolidip [a,b,03,08] und Kurkumareis	Geflügelwurstgulasch "Currywurst-Art" [c1,03,07] dazu Kartoffelkroketten [b,08]	Heisser Milchreis [08,b], süße Kirschen (kalt)
Menü 2 Kita	Kartoffel Gnocchis in Tomaten-Salbeisoße [a,c1] [b,c1,08]	Kartoffeltasche "Toskana" mit Paprika - Sauerrahmdip [b,c1,08] [b,08]	Schleifchenudeln dazu Broccoli-Käsesauce [b,08,c1]	Lockennudeln Linsenbolognese Parmesankäse [b,01,02,08]	Blumenkohl Käsemedallion dazu Kartoffelpüree [b,c1,08]
Menü 3 Kita		vegetarisches Gemüseköttbullar [a] mit Kartoffelpüree [b,08]	Gemüsefrikadelle [a,c1] mit Aiolidip [a,b,03,08] und Kurkumareis	veget Wurstgulasch mit Mais und Kidneybohnen [08,b,c1]dazu Kartoffelkroketten [b,08]	
Gemüse	Leipziger Allerlei	Ratatouillegemüse (Pparika,Zucchini,Tomate)	Brokkoli-Karotten-Pfanne	Rotkohl	ZucchiniGemüse
Salat	Weißkrautsalat [a,b,08]	Gurkensalat in Essig&Öl [i,n]	"Mexicosalat" (Mais,Kidneybohne,Paprika) [n,03]	Griechischer Bauernsalat (Tomate,Paprika,Gurke,Olive) [b,08]	Eissalat mit Rohkostaspeln [h],Kartoffeldressing [b,n,08]
Rohkost	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen)	Gurkenscheiben	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 1 (Karotte,Paprika, Tomate)
Dessert	Mandarinenquark [b,08]	Grießpudding [b,c1,08] dazu Zimt & Zucker	Erdbeerkaltschale [08,b]	Kirschjoghurt [b,03,08]	Melonensalat mit Minze
Obst	Apfel	Birne	Aprikose	Pfirsich	Obstkorb

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhalzig;10=Chininhalzig;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-Qualitätsstandart 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