

















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

| Woche 45/2020 Kita | Montag 02.11.2020 | Dienstag 03.11.2020 | Mittwoch 04.11.2020 | Donnerstag 05.11.2020 | Freitag 06.11.2020 |
|-----------------------|---|---|--|--|--|
| Menü 1 Kita | Kartoffel - Möhre Eintopf [b,h,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,j]  | Seelachs-Knusperfilet mit Tomatenfüllung [b,c1,f,08] dazu Kartoffelpüree [b,08]  | "Serbisches Reisfleisch" mit Reis, Rindfleischwürfeln und Paprika | Geflügelwürstchengulasch [c1,07] dazu Maccaroni-Nudeln [a,c1] | Heisser Milchreis [b,08] dazu süße Kirschen  |
| Menü 2 Kita | Vegetarisches Bauernomelette [a,b,h,08] dazu Kerbelsauce [b,c1,08] | Kaltes Ragout vom Ei mit Schnittlauch [a,b,i,03,08] dazu Kartoffelwürfel Countrystyle [c1] | Schleifchennudeln [c1] dazu Broccoli - Käsesauce [08,b,c1]  | Semmelknödel [a,b,c1,08] mit Champignon - Gemüseragout [03,08]  | Nudelauflauf mit Erbsen [a,b,08]dazu Blumenkohl - Käsemedallion [b,c1,08] |
| Menü 3 Kita | | veg. Schnitzel mit Käsefüllung [01,03,08] dazu Kartoffelpüree [b,08] | "Balkan-Eintopf" vegetarisch mit Reis und Valesswürfel [a,b,08] | veg. Würstchengulasch mit Mais und roten Indianerbohnen [b,c1,g,08]mit Maccaroni-Nudeln [a,c1] | |
| Gemüse | Leipziger Allerlei [b,c1,h,08] | Erbsen [b,08] | Brokkoli-Karotten-Pfanne  | Rotkohl | Zucchini Gemüse |
| Salat | Rote Beete-Salat [03,05,n] | Gurken-Maissalat [i,n]  | Weißkrautsalat [a,b,08] | Eisbergsalat mit Kartoffeldressing [b,n,08]  | bunter Couscoussalat [c1,n]mit Tomate und Gurke |
| Rohkost | Gurkenscheiben  | bunter Rohkostmix 1 (Karotte, Paprika, Tomate) | Cocktailtomaten | Karottenscheiben | bunter Rohkostmix 1 (Karotte, Paprika, Tomate)  |
| Dessert | Bananen-Orangenquark [b,03,08]  | Herzwaffeln [b,c1,08] | Caramelpudding [08,b] | Kirschkompott mit Vanillesauce [b,08] | Pflaumenjoghurt mit Zimt[b,08]  |
| Obst | Apfel  | Birne  | Clementine  | Bio Banane  | Obstkorb |

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