

















# Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 47/2020 Kita	Montag 16.11.2020	Dienstag 17.11.2020	Mittwoch 18.11.2020	Donnerstag 19.11.2020	Freitag 20.11.2020
<b>Menü 1 Kita</b>	Flädlesuppe mit Gemüsestreifen und Eierstich [a,b,c1,h,08] dazu Chiasamenbrötchen [c1,c3,j] 	Hähnchendöner-Reispfanne [03,h] dazu Aiolidip [a,b,03,08]	gebackenes Seelachsfilet [c1,f] mit Kartoffelpüree [b,08] und Joghurdip [03,08] 	Putenbrustgulasch Piroshka (Paprika, Tomate, Zwiebel) dazu Lockennudeln [c1] 	mildes Chili con Carne mit Rinderhack dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,] 
<b>Menü 2 Kita</b>	Kartoffelrösti dazu Tomatenquarkdip [b,08]	gebratene Schupfnudel [a,c] dazu Basilikum - Pestosauce mit Kirschtomaten [b,c1,08]	Weisse Spirelli mit Tomatensoße [c1] und Parmesankäse [b,01,02,08]	Kartoffelgratin [b,c1,08] dazu Maisgemüse	vegetarische Gemüse-Maultaschen [a,c1,h] dazu Tomaten-Orangensoße [c1]
<b>Menü 3 Kita</b>		Gemüsereispfanne mit gebratenem Tofu [g,h] (Karotte, Erbse) und Aiolidip [a,b,03,08] 	Gemüsefrikadelle [a,c1] dazu Kartoffelpüree [b,08] und Joghurdip [03,08]	Tofugulasch "Ungarische Art" [c1,g] dazu Lockennudeln [c1]	vegetarisches Kürbis-Chili mit Mais und Kidneybohne dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,] 
<b>Gemüse</b>	Buntes Frühlingsgemüse mit Karotten, Broccoli und	Broccoli mit Mandelbutter [b,e,08]	Romanesco natur	Erbsen [b,08]	Mais-Paprika-Gemüse
<b>Salat</b>	Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfel 	Chinakohl-Paprikasalat [b,03,08]	Gurkensalat in Dill dressing [i,n] 	Romanasalat mit Tomatenvinaigrette [n] 	Bunter Rohkostsalat mit Gurken, Mais und Zucchini
<b>Rohkost</b>	Gurkenscheiben	bunter Rohkostmix 1 (Karotte, Paprika, Tomate) 	Tomate+Paprika	Karottenscheiben	bunter Rohkostmix 3 (Karotte, Radieschen, Kohlrabi) 
<b>Dessert</b>	Zuckerwaffel [a,c1]	Schokoladenpudding [b,08]	Buttermilchcreme [b,08] 	buntes Fruchtkompott [02]	Kokos-Quarkcreme [b,08] 
<b>Obst</b>	Birne 	Clementine 	Banane	Kiwi und Apfel 	Obstkorb

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 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