


















Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 11/2021 Kita	Montag 15.03.2021	Dienstag 16.03.2021	Mittwoch 17.03.2021	Donnerstag 18.03.2021	Freitag 19.03.2021
Menü 1 Kita	Käse-Hackfleischsoße [b,c1,h,i,08] dazu Salzkartoffeln 	Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Paprika [h,i] dazu Roggenbrötchen [c2,c3,c4 ,d,e,i]	Wildlachs (FAO61)[f] in Tomaten-Zucchini-Soße [c1] dazu Vollkorn-Reis 	Geflügelfrikadelle [a,b,c1,i,08] dazu Ketchup [05] und Kartoffelpüree [b,08] 	veg Linseneintopf (Kartoffel,Karotte,Sellerie) mit Mehrkornbrötchen [c1,c2,c3,c4,i] 
Menü 2 Kita	Kartoffeltasche mit Tomate- Mozzarella-Füllung [b,03,08] mit Basilikumsahnesauce [b,c1,03,08]	Kartoffel-Karottengratin (mit Honig) [b,c1,08] dazu vegetarische Gemüse-Nuggets [b,c1,c3,08]	helle Bio-Fusilli [c1] dazu rosa Käsesauce [b,c1,08] 	grüne Kartoffel-Gnocchi [a,c1] mit Bärlauch-Frischkäsesoße [b,c1,08] 	süße Pfannkuchenrolle gefüllt [a,b,c1,08] mit Vanillesauce [b,08]
Menü 3 Kita	Lauch - Käsesauce [b,c,h,i,08] mit Salzkartoffeln	veg. Gulaschsuppe mit Kartoffeln (Paprika, Zwiebel) [a,b,h,i,08] dazu Roggenbrötchen [c2,c3,c4 ,d,e,i] 	vegetarisches Filet [a,b,c1,c4 ,08] in Tomaten-Zucchini-Soße [c1] dazu Vollkorn-Reis	Kichererbsenbällchen [b,c1,08] mit Kartoffelpüree [b,08] und Ketchup [05]	
Gemüse	Erbsen [b,08]	Apfelrotkohl	buntes Rübengemüse	Maisgemüse 	weiße Bohnen in Tomatensoße (Baked Beans) [03]
Salat	Fruchtiger Salat mit Ananas, Mandarine und Karotte 	Rote Beete-Salat [05,n] 	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]	"Coleslaw" Krautsalat amerikanisch [a,b,08]	Anti-Pasti-Salat (Paprika, Tomate, Zucchini) 
Rohkost	Karottenscheiben	Gurkenscheiben	bunter Rohkostmix 6 (Tomate, Paprika, Radieschen) 	Kohlrabisticks	bunter Rohkostmix 1 (Karotte, Paprika, Tomate)
Dessert	Vanillepudding [b,08]	Zitronenquarkcreme [b,03,08] 	Leibniz-Butterkeks [a,b,c1,08]	Himbeerjoghurt [b,08] 	Apfelschnee [b,03,08]
Obst	Birne 	Trauben, kernlos	Bio Apfel 	Banane	Obstkorb (Trauben, Banane, Apfel) 

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=Sesamkörner;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