

Wochenmenüplan vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 13.01.2025	Milchreis G/ Zimt und Zucker / kcal 954,6 / kj 3993,9 / Fett 6,2 / EW 13,7 / KH 208,2 / BE 17,4	Tomatencremesuppe G Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 433,6 / kj 1614,2 / Fett 29,6 / EW 7,9 / KH 31,9 / BE 2,7	Obst der Saison kcal 0,0 / kj 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 14.01.2025	Vollkorn-Fischstäbchen A,A1,D Remouladen Sauce C,G,L BIO - Salzkartoffeln kcal 796,9 / kj 3334,4 / Fett 50,2 / EW 25,6 / KH 57,4 / BE 4,8	Gemüsefrikassee mit Möhre, Erbsen und Nudeln - Bio-Vollkornspirelli G A,A1 kcal 502,2 / kj 2101,3 / Fett 13,8 / EW 13,7 / KH 76,5 / BE 6,4	Joghurt Banane Kirsche G kcal 68,5 / kj 286,4 / Fett 1,3 / EW 4,6 / KH 8,7 / BE 0,7	
Mittwoch, 15.01.2025	Hähnchenbrust, gebraten Kartoffelpüree G Möhren Gewürzt kcal 337,8 / kj 1413,5 / Fett 4,1 / EW 25,1 / KH 47,2 / BE 3,9	Nudelauflauf mit Bohnen und Mais A,A1,G kcal 510,0 / kj 2133,9 / Fett 20,9 / EW 18,0 / KH 59,3 / BE 4,9	Apfel kcal 61,0 / kj 255,2 / Fett 0,0 / EW 0,3 / KH 14,4 / BE 1,2	
Donnerstag, 16.01.2025	Kichererbsen-Suppe / Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 242,9 / kj 1016,4 / Fett 2,0 / EW 7,4 / KH 46,1 / BE 3,8	Möhren Gewürzt Tomatensauce / BIO - Salzkartoffeln kcal 295,2 / kj 1235,1 / Fett 0,5 / EW 5,8 / KH 63,0 / BE 5,2	Joghurt Vanille G kcal 58,6 / kj 245,1 / Fett 1,0 / EW 6,6 / KH 5,0 / BE 0,4	

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhaltig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006

