

Wochenmenüplan vom 03.02.2025 bis 09.02.2025

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 03.02.2025	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Soja Reis <i>F, I, J</i> kcal 187,3 / kJ 783,7 / Fett 2,1 / EW 14,2 / KH 25,7 / BE 2,1	Kartoffelauflauf mit Brokkoli <i>G</i> kcal 433,9 / kJ 1815,4 / Fett 24,4 / EW 13,8 / KH 37,6 / BE 3,1	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 04.02.2025	Milchreis <i>G, J</i> Apfelmus BIO <i>G 3</i> kcal 364,6 / kJ 1525,3 / Fett 7,0 / EW 14,9 / KH 59,6 / BE 5,0	Brechbohnen Dunkle Rahmsauce BIO <i>G</i> Spätzle <i>A</i> kcal 853,4 / kJ 3570,5 / Fett 42,2 / EW 23,4 / KH 91,4 / BE 7,6	Joghurt mit Apfel Bio <i>G 3</i> kcal 65,6 / kJ 274,7 / Fett 1,3 / EW 4,2 / KH 8,8 / BE 0,7	
Mittwoch, 05.02.2025	Kartoffel-Karotten Suppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A, A1, A3</i> kcal 407,4 / kJ 1704,5 / Fett 13,0 / EW 8,9 / KH 60,9 / BE 5,1	Geflügelfrikadelle <i>A, A1, C, G, L</i> Erbsen in Rahm sauce <i>G</i> Reis kcal 1144,7 / kJ 4789,3 / Fett 92,4 / EW 29,7 / KH 47,9 / BE 4,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Donnerstag, 06.02.2025	Erbsencremesuppe <i>G</i> Weizenbaguette <i>A, A1, A3</i> kcal 354,1 / kJ 1481,5 / Fett 17,4 / EW 8,5 / KH 39,9 / BE 3,3	Karotten Vollkorn Rösti <i>A, A1, A2, A4, A5, C, G</i> Tomatensauce <i>I, J</i> kcal 639,9 / kJ 2677,3 / Fett 2,0 / EW 8,8 / KH 141,7 / BE 11,8	Joghurt mit Kirschen <i>G</i> kcal 61,9 / kJ 259,2 / Fett 1,2 / EW 4,1 / KH 7,7 / BE 0,6	

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

