

Wochenmenüplan vom 10.02.2025 bis 16.02.2025

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 10.02.2025	Geflügelfrikadelle A,A1,C,G,L Erbsen Bechamelsauce G Salzkartoffeln kcal 550,7 / kJ 2304,0 / Fett 26,7 / EW 21,5 / KH 53,7 / BE 4,5	Nudelaufbau mit Karotten A,A1,G kcal 582,7 / kJ 2438,1 / Fett 22,8 / EW 18,9 / KH 72,7 / BE 6,1	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 11.02.2025	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 189,4 / kJ 792,5 / Fett 1,5 / EW 6,4 / KH 35,2 / BE 2,9	Erbsen-Maisgemüse Rahmsauce G Reis kcal 140,3 / kJ 587,0 / Fett 10,8 / EW 3,4 / KH 6,9 / BE 0,6	Joghurt mit Himbeeren G kcal 38,4 / kJ 160,7 / Fett 0,9 / EW 3,2 / KH 4,0 / BE 0,3	
Mittwoch, 12.02.2025	Rotbarsch in Kräuter-Frischkäsesauce D,G,I Kartoffelpüree G kcal 416,4 / kJ 1742,2 / Fett 16,7 / EW 20,0 / KH 44,6 / BE 3,7	Blumenkohl Joghurt Dipp G Tomaten Bulgur BIO A,A1 kcal 2552,8 / kJ 10681,0 / Fett 32,7 / EW 36,0 / KH 510,1 / BE 42,5	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Donnerstag, 13.02.2025	Möhren Gulasch I Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO A,A1 kcal 416,4 / kJ 1742,2 / Fett 3,9 / EW 13,7 / KH 76,8 / BE 6,4	Brokkoli Creme Suppe Bio G Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 273,3 / kJ 1143,5 / Fett 12,1 / EW 8,7 / KH 30,3 / BE 2,5	Quark Erdbeer G,I kcal 65,6 / kJ 274,6 / Fett 0,5 / EW 10,0 / KH 4,4 / 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
- Schwefeldioxid; 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

