

# Wochenmenüplan vom 24.02.2025 bis 02.03.2025

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 24.02.2025	Kartoffelpuffer A,A1,C   3 Apfelmus BIO G   3  kcal 493,2 / kJ 2063,5 / Fett 13,5 / EW 10,5 / KH 82,2 / BE 6,9	Erbsen in Frischkäsesauce G Couscous A,A1  kcal 362,9 / kJ 1518,6 / Fett 18,2 / EW 8,6 / KH 39,2 / BE 3,3	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 25.02.2025	Vollkorn-Fischstäbchen aus Seelachs A,A1,D Kartoffelsalat C,G,L  kcal 460,5 / kJ 1926,8 / Fett 22,4 / EW 22,3 / KH 39,8 / BE 3,3	Kartoffel-Karotten Suppe G Weizenbaguette A,A1,A3  kcal 332,0 / kJ 1389,0 / Fett 11,5 / EW 6,9 / KH 48,1 / BE 4,0	Joghurt Banane und Kakao G,I  kcal 93,3 / kJ 390,4 / Fett 1,3 / EW 4,5 / KH 15,2 / BE 1,3	
Mittwoch, 26.02.2025	Rahmspinat G,I Nudeln Vollkorn Fusilli fertig gegart BIO A,A1  kcal 385,7 / kJ 1613,7 / Fett 9,7 / EW 11,1 / KH 60,4 / BE 5,0	Bulgur Pfanne mit Paprika und Erbsen A,A1  kcal 238,1 / kJ 996,4 / Fett 0,9 / EW 6,7 / KH 46,7 / BE 3,9	Joghurt Vanille G  kcal 58,6 / kJ 245,1 / Fett 1,0 / EW 6,6 / KH 5,0 / BE 0,4	
Donnerstag, 27.02.2025	Chicken-Nuggets A,A1,I Kartoffelspalten / Wedges Joghurt Dipp G  kcal 296,2 / kJ 1239,2 / Fett 13,6 / EW 20,3 / KH 20,9 / BE 1,7	Tomatensauce mit Paprika Schmetterlingsnudeln A,A1  kcal 365,4 / kJ 1528,6 / Fett 2,0 / EW 11,5 / KH 73,4 / BE 6,1	Obst der Saison  kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	

## Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- 1) Mit Farbstoffen
- 2) Konservierungsstoffen
- 3) Antioxidationsmittel
- 4) Nitrat
- 5) Geschwefelt
- 6) Mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- 9) Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- 10) Enthält Phosphate
- 11) Gewachst
- 12) Koffeinhaltig

- A) Glutenhaltiges Getreide
  - A1) Weizen
  - A2) Roggen
  - A3) Gerste
  - A4) Hafer
- B) Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F) Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H1) Mandeln

- H2) Haselnüsse
- H3) Walnüsse
- H4) Cashewnüsse
- H5) Pecannüsse
- H6) Paranüsse
- H7) Pistazien
- H8) Macadamianüsse
- I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L) Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- M) Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N) 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

