

Wochenmenüplan vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 10.03.2025	Chili sin Carne mit Kidneybohnen, Mais und Soja Reis <i>F,I,I</i> kcal 163,9 / kJ 685,7 / Fett 1,8 / EW 12,4 / KH 22,5 / BE 1,9	Knusperbackfisch 75g MSC <i>A,A1,C,D,L</i> Remouladen Sauce <i>C,G,L</i> Salzkartoffeln kcal 599,8 / kJ 2509,6 / Fett 38,1 / EW 13,1 / KH 49,8 / BE 4,1	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 11.03.2025	Kartoffelgratin mit Gemüse <i>G,I</i> kcal 368,1 / kJ 1540,3 / Fett 18,9 / EW 5,6 / KH 42,7 / BE 3,6	Tomatensauce mit Paprika Nudeln Fusilli <i>A,A1</i> kcal 417,9 / kJ 1748,6 / Fett 3,0 / EW 14,2 / KH 79,0 / BE 6,6	Joghurt Vanille und Pfirsich <i>G</i> kcal 57,9 / kJ 242,4 / Fett 1,0 / EW 5,6 / KH 6,1 / BE 0,5	
Mittwoch, 12.03.2025	Hähnchenschnitzel <i>A,A1,A3,C</i> Erbsen Kartoffelpüree <i>G</i> kcal 305,8 / kJ 1279,6 / Fett 7,6 / EW 17,7 / KH 40,1 / BE 3,3	Linseneintopf <i>G,I</i> Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 400,7 / kJ 1676,5 / Fett 2,4 / EW 20,8 / KH 67,1 / BE 5,6	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Donnerstag, 13.03.2025	Kartoffelcremesuppe <i>G</i> Geflügel Wiener 3,7,2 Weizenbaguette <i>A,A1,A3</i> kcal 440,9 / kJ 1844,7 / Fett 22,6 / EW 13,1 / KH 44,7 / BE 3,7	Soja-Gemüse-Bolognese <i>F,I</i> Nudeln Fusilli <i>A,A1</i> kcal 504,9 / kJ 2112,6 / Fett 5,4 / EW 29,5 / KH 77,7 / BE 6,5	Joghurt mit Mango BIO <i>G</i> kcal 64,0 / kJ 267,8 / Fett 1,3 / EW 4,2 / KH 8,2 / BE 0,7	

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

