

# Wochenmenüplan vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	
Montag, 17.03.2025	Geflügelbällchen A,A1,C,G,I,L Reis Tomatensauce I,I  kcal 256,2 / kJ 1072,1 / Fett 15,7 / EW 12,9 / KH 15,5 / BE 1,3	Falafelbällchen A,A1 Reis Tomatensauce I,I  kcal 226,2 / kJ 946,5 / Fett 10,3 / EW 5,4 / KH 26,1 / BE 2,2	Grießpudding A,A1,G  kcal 103,4 / kJ 432,5 / Fett 2,8 / EW 3,2 / KH 15,8 / BE 1,3	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Dienstag, 18.03.2025	Käsesauce "à la Carbonara" mit Erbsen und geschnittenem Wiener Würstchen G,I   3,1,7,2 Nudeln - Spirelli A,A1  kcal 510,0 / kJ 2133,9 / Fett 14,8 / EW 19,1 / KH 73,2 / BE 6,1	Bunter Gemüsesalat / Petersilien Kartoffeln Kräuterquark G  kcal 317,5 / kJ 1328,5 / Fett 10,0 / EW 12,8 / KH 42,2 / BE 3,5	Buttermilchdessert Birne-Vanille G  kcal 120,0 / kJ 502,1 / Fett 3,9 / EW 3,5 / KH 17,1 / BE 1,4	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Mittwoch, 19.03.2025	Kartoffel-Eintopf mit Truthahnschinken /   3,7,2 Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4  kcal 246,2 / kJ 1030,2 / Fett 2,4 / EW 7,3 / KH 45,6 / BE 3,8	Kürbiscremesuppe mit Curry und Kokosmilch / Mehrkornbaguette A,A1,A2,A3,A4  kcal 288,0 / kJ 1205,0 / Fett 11,0 / EW 7,1 / KH 36,4 / BE 3,0	Bio Natur-Joghurt G Cini Minis A,A1  kcal 102,5 / kJ 428,8 / Fett 1,7 / EW 6,1 / KH 14,8 / BE 1,2	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Donnerstag, 20.03.2025	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Gemüse-Frischkäsesauce G,I,I Reis  kcal 214,6 / kJ 897,7 / Fett 10,1 / EW 12,7 / KH 17,6 / BE 1,5	Nudeln - Spirelli A,A1 Gemüse-Frischkäsesauce G,I,I marinierter Hirtenkäse G  kcal 486,6 / kJ 2035,9 / Fett 13,3 / EW 18,1 / KH 71,6 / BE 6,0	Milchpudding - Karamell G  kcal 132,0 / kJ 552,3 / Fett 5,2 / EW 3,1 / KH 18,1 / BE 1,5	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0

## 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

