

Wochenmenüplan vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Dessert 1 KG	
Montag, 24.03.2025	Nudeln - Spirelli A,A1 Rindfleisch-Bolognese mit Gemüse A,I,I kcal 485,5 / kJ 2031,5 / Fett 10,5 / EW 19,6 / KH 75,9 / BE 6,3	Nudeln - Spirelli A,A1 Linsen-Gemüse-Bolognese I,I 3 kcal 425,5 / kJ 1780,3 / Fett 3,3 / EW 15,4 / KH 81,2 / BE 6,8	Kirschjoghurt G kcal 96,0 / kJ 401,7 / Fett 2,9 / EW 3,2 / KH 13,7 / BE 1,1	
Dienstag, 25.03.2025	Hühnerfrikassee mit Möhre, Erbsen und Spargel G,I,L,I 3,1 Reis kcal 98,9 / kJ 414,0 / Fett 1,9 / EW 11,3 / KH 8,6 / BE 0,7	Salatmischung Dressing C,G,L Nudeln - Spätzle A,A1,C Käsesauce G,I 1,2 Röstzwiebeln für Kässpätzle A,A1 kcal 560,6 / kJ 2345,4 / Fett 25,1 / EW 17,7 / KH 64,5 / BE 5,4	Apfel kcal 61,0 / kJ 255,2 / Fett 0,0 / EW 0,3 / KH 14,4 / BE 1,2	
Mittwoch, 26.03.2025	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Erbsengemüse Rahmsauce, vegetarisch G,I,I Salzkartoffeln kcal 312,3 / kJ 1306,8 / Fett 7,3 / EW 17,2 / KH 42,4 / BE 3,5	Gemüseschnitzel, paniert A,A1,A4,A5 Erbsengemüse Rahmsauce, vegetarisch G,I,I Salzkartoffeln kcal 294,7 / kJ 1233,2 / Fett 6,2 / EW 6,9 / KH 50,4 / BE 4,2	Heidelbeerjoghurt G kcal 106,3 / kJ 444,6 / Fett 2,8 / EW 2,7 / KH 17,0 / BE 1,4	
Donnerstag, 27.03.2025	Möhreneintopf mit Fleischbällchen A,A1,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 249,8 / kJ 1045,0 / Fett 2,4 / EW 9,0 / KH 45,4 / BE 3,8	Tortellinisuppe mit buntem Gemüse in Brühe A,A1,C,G,I,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 270,5 / kJ 1131,8 / Fett 1,7 / EW 10,0 / KH 52,3 / BE 4,4	Milchpudding - Schoko G kcal 132,0 / kJ 552,3 / Fett 5,2 / EW 3,1 / KH 18,2 / BE 1,5	

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

