

Wochenmenüplan vom 02.12.2024 bis 08.12.2024

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 02.12.2024	Vollkorn-Fischstäbchen A,A1,D Erbsen Kartoffelpüree G kcal 459,2 / kJ 1921,4 / Fett 13,2 / EW 24,7 / KH 56,6 / BE 4,7	Pizzasuppe mit Mais und Paprika G,I Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 324,6 / kJ 1358,2 / Fett 9,7 / EW 8,2 / KH 48,0 / BE 4,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Dienstag, 03.12.2024	Geflügel Wiener 3,7,2 Kartoffelsalat C,L kcal 548,9 / kJ 2296,6 / Fett 39,4 / EW 16,8 / KH 31,4 / BE 2,6	Spinat-Käse Auflauf A,A1,G kcal 798,0 / kJ 3338,7 / Fett 17,1 / EW 25,4 / KH 131,5 / BE 11,0	Birnen Joghurt G,I kcal 69,4 / kJ 290,2 / Fett 1,1 / EW 3,8 / KH 10,6 / BE 0,9	
Mittwoch, 04.12.2024	Sojageschnezeltes mit Paprika- BIO F,G BIO - Salzkartoffeln kcal 515,1 / kJ 2155,4 / Fett 25,3 / EW 22,4 / KH 44,8 / BE 3,7	Brokkoli Creme Suppe Bio G Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 292,7 / kJ 1224,5 / Fett 13,3 / EW 9,3 / KH 31,6 / BE 2,6	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	
Donnerstag, 05.12.2024	Erbsen und Kohlrabi in Pestosauce G,H1,I Schmetterlingsnudeln A,A1 kcal 460,0 / kJ 1924,9 / Fett 10,3 / EW 12,3 / KH 78,2 / BE 6,5	Falafelbällchen mit Möhren in Tomatensauce A,A1,G Reis kcal 127,8 / kJ 534,7 / Fett 5,7 / EW 1,8 / KH 16,4 / BE 1,4	Joghurt mit Mandarine-BIO G kcal 61,2 / kJ 256,0 / Fett 1,3 / EW 4,2 / KH 7,9 / 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

