

Wochenmenüplan vom 09.12.2024 bis 15.12.2024

Tag	Gericht 1 WS	Gericht 2 WS	Dessert 1 WS	
Montag, 09.12.2024	Grüner Bohneneintopf / Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 187,4 / kJ 784,2 / Fett 1,7 / EW 7,0 / KH 32,8 / BE 2,7	Falafelbällchen BIO A,A1 Curry-Kokossauce Blumenkohl, Brokkoli und Möhren Couscous A,A1 kcal 514,6 / kJ 2153,1 / Fett 26,3 / EW 11,4 / KH 53,3 / BE 4,4	Joghurt Erdbeer BIO G kcal 45,2 / kJ 189,0 / Fett 1,1 / EW 3,7 / KH 4,7 / BE 0,4	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Dienstag, 10.12.2024	Hähnchenschnitzel A,A1,A3,C Kartoffel-Blumenkohlstampf G kcal 268,1 / kJ 1121,6 / Fett 6,9 / EW 16,4 / KH 33,8 / BE 2,8	Bulgur Pfanne mit Paprika und Mais A,A1 Kräuterquark G kcal 380,0 / kJ 1590,0 / Fett 6,3 / EW 17,4 / KH 55,7 / BE 4,6	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Mittwoch, 11.12.2024	Brokkoli in Rahm/Überbacken G Nudeln Fusilli A,A1 kcal 558,8 / kJ 2337,9 / Fett 20,4 / EW 20,1 / KH 69,9 / BE 5,8	Tomatencremesuppe G Weizenbaguette A,A1,A3 kcal 433,6 / kJ 1814,2 / Fett 29,6 / EW 7,9 / KH 31,9 / BE 2,7	Joghurt Banane G kcal 66,5 / kJ 278,3 / Fett 1,2 / EW 4,3 / KH 9,0 / BE 0,7	kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Donnerstag, 12.12.2024	Paniertes Seelachsfilet A,A1,D Erbsen Zitronen-Buttersauce G Reis kcal 311,3 / kJ 1302,5 / Fett 18,3 / EW 14,1 / KH 22,3 / BE 1,9	Gemüse Pfanne Bechamelsauce G Nudeln Farfalle BIO A,A1 kcal 497,9 / kJ 2083,1 / Fett 14,1 / EW 14,0 / KH 76,5 / BE 6,4	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	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

