

Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 18/2020 Kita	Montag 27.04.2020	Dienstag 28.04.2020	Mittwoch 29.04.2020	Donnerstag 30.04.2020	Freitag 01.05.2020
Menü 1 Kita	Kartoffel-Selleriecremesuppe [b,h,08] dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]	Lachswürfel in Dillsoße mit Spargelstücken [b,c1,f,08] dazu Langkornreis	Penne-Nudeln [c1] mit Tomaten-Basilikumsauce [c1] und Parmesankäse [08]	Pizza Hawai mit Putenbruststreifen, Ananas und Käse [b,c1,08]	1.Mai -Feiertag -Betrieb geschlossen-
Menü 2 Kita	vegetarische Gemüse- Maultaschen [a,c1,h] Petersilienrahmsauce [b,c1,08]	Blumenkohl-Käsemedallion [b,c1,08] dazu Kartoffel-Karottenpüree [b,08]	Kaltes Ragout vom Ei mit Schnittlauch [a,b,i,03,08] dazu Dampfkartoffeln	Gemüseschnitzel [c1,h] dazu Kartoffelpüree [b,08]	
Menü 3 Kita		Tofuwürfel in Dillsoße mit Spargelstücken [b,c1,g,08] dazu Langkornreis		Pizza Hawaii vegetarisch mit Ananas und Käse[b,c1,08]	
Gemüse	gebratene Zucchini	Sellerierahmgemüse [c1,b,08]	Buttererbsen [b,08]	buntes Bohnengemüse [b,08]	
Salat	Wachsbrechbohnsalat	Gurkensalat in Dillcreme [b,i,08]	Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfel	Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing [b,i,08]	
Rohkost	Karottenscheiben	bunte Paprikasticks	Cocktailtomaten	bunter Rohkostmix 1 (Karotte,Paprika, Tomate)	
Dessert	Leibniz-Butterkeks [a,b,c1,08]	Erdbeer-Rhabarberquarkcreme [b,08]	Obstkompott	Vanillejoghurt [b,08]	
Obst	Apfel	Trauben, kernlos	Birne	Obstkorb	

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05=Süßungsmittel;06=enth.Phenylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;
09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Natripökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder"
sowie dem "DGE-Qualitätsstandart für die Schulverpflegung"und wurden von der DGE e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Wir arbeiten im Bereich Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft
aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012