Kita im Grünen
Pädagogisches Zentrum am Campus

SPEISEPLAN 18.03.2024 - 22.03.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Vollkornnudeln (20a) mit Gemüsesauce (20a,25,26,28) und als Dessert Quarkcreme mit Waldfrüchten (1,26)	Putensteak (20a) mit fruchtiger Currysauce (1,20c,26,28) und Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat	Blumenkohl in Rahm (26) mit Kartoffelpüree (26) und als Dessert Birne	Linseneintopf (1,2,6,9,20a,28,29) mit einem Brötchen (20a,25) und als Dessert Joghurt (26) mit Müsli (20a,20b,20c,20d)	Seelachs natur (23) mit Frischkäsesauce (4,26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat
	Champignonragout (26,28) mit Basmatireis, dazu Möhren-Apfelsalat			Pastinaken-Steckrüben-Rösti (20a,20d,22) mit Frischkäsesauce (4,26) und Kartoffeln, dazu Brokkoli und Tomatensalat

Bei der Zusammenstellung und Zubereitung der Speisen orientieren wir uns an den Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) sowie FIT KID.

vegetarisch
vegan
mit Schweinefleisch
mit Lamm
mit Rindfleisch
mit Wild
mit Geflügel
Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
mit Fisch, bzw. Meeresfrüchten
Halal

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene - Änderungen vorbehalten.
Bitte beachten: Speisen können Spuren bzw. Rückstände von allergenen Stoffen enthalten.

1 mit Antioxidationsmittel
2 mit Konservierungsstoff
3 geschwefelt
4 mit Farbstoff
5 gewachst
6 mit Geschmacksverstärker
7 mit Süßungsmittel
8 enthält eine Phenylalaninquelle
9 mit Phosphat
10 geschwärzt
11 mit Alkohol

20a Gluten aus Weizen*
20b Gluten aus Roggen*
20c Gluten aus Gerste*
20d Gluten aus Hafer*
20e Gluten aus Dinkel*
20f Gluten aus Kamut*
21 Krebstiere*
22 Eier*
23 Fisch*
24 Erdnüsse*
25 Soja*

26 Milch inkl. Laktose*
27a Mandeln*
27b Haselnüsse*
27c Walnüsse*
27d Kaschunüsse*
27e Pekannüsse*
27g Pistazien*
27h Macadamia- oder Queenslandnüsse*
28 Sellerie*
29 Senf*
30 Sesamsamen*

31 Schwefeldioxid/Sulfite > 10mg/kg
32 Lupine*
33 Weichtiere*

*und Erzeugnisse