Kita im Grünen
Pädagogisches Zentrum am Campus

SPEISEPLAN 10.06.2024 - 14.06.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Kartoffelsuppe (20a,26) und als Dessert Obst	Gebratene Vollkornnudeln mit Ei (20a,22) und Tomatensauce, dazu Blumenkohl-Brokkoligemüse und als Dessert Obstsalat (1) mit Dessertsauce (4,26)	Hähnchenbratwurst (9) mit Bratensauce und Kartoffelpüree (26), dazu Erbsen und Möhren	Erbsengemüse mit Spätzle (20a,22), dazu Rotkohlsalat	Soja-Nuggets (20a,25) mit Tomaten-Dip (7,20a,22) und Kartoffelecken, dazu bunter Krautsalat
		Kleine, gebackene Kartoffeln mit Tomatenquark (26), dazu Gurkensalat		

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

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