

Kostbarer Wochenspeiseplan



Woche vom 09.07.2018 bis 13.07.2018

Wochentag	Frühstück in den Gruppen	Mittagessen in der Kostbar	Nachmittagsmahlzeit in der Cafebar
Montag:	Roggenmischbrot, verschiedene Sorten Wurst und Käse, Rohkostteller (A,2,3,8)	Schinkennudeln (A,C,G,8) und Salat aus der Saladette (Karotten, Oliven, Gurken, Mais, Tomaten, Mozzarella) mit Joghurt-Dressing(C,G) und Balsamico-Dressing(F,J,L,3) Nachtisch: Obst der Saison	Wassermelone
Dienstag:	Kerniges Müsli und Obstteller (H,G)	Putenbrust mit Zucchini-Champignon-Reis-Pfanne (G,8) und Salat aus der Saladette (Karotten, Oliven, Gurken, Mais, Tomaten, Eisbergsalat) mit Joghurt-Dressing(C,G) und Balsamico-Dressing(F,J,L,3)	Schaumkusskuchen (A,C,G)
Mittwoch:	Quarkkornbrot, verschiedene Sorten Wurst und Käse, Marmelade, Haselnusscreme, Rohkostteller (A,G,H,L,2,3,8)	Gemüse (Paprika, Erbsen)-Reis-Pfanne (G) und Salat aus der Saladette (Karotten, Oliven, Gurken, Paprika, Tomaten, Käsewürfel) mit Joghurt-Dressing(C,G) und Balsamico-Dressing(F,J,L,3) Nachtisch: Vanillejoghurt (G)	Pizzaschnecken (A)
Donnerstag:	Kerniges Müsli und Obstteller (H,G) bzw. Lunchpaket (A,2,3,8)	Geflügelwiener (8) mit Roggenbrötchen (A) und Rohkost	Eis (G)
Freitag:	Himbeerquark (G) und Obstteller	Seelachs-Spinat-Soße (D,G) mit Kartoffeln und Salat aus der Saladette (Karotten, Oliven, Gewürzgurken, Rote Beete, Tomaten, Käsewürfel) mit Joghurt-Dressing(C,G) und Balsamico-Dressing(F,J,L,3) Nachtisch: Obst der Saison	Rohkost und Quark (G)

Am Donnerstag gehen alle Kindergartenkinder (außer in den Schulferien und in der Adventszeit) in den Wald

Bei Bedarf wird bei der Zubereitung der Speisen auf Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten sowie religiöse Aspekte geachtet

Zusatzstoffe: 1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoffen, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmitteln, 10= enthält eine Phenylalaninquelle, 11= kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12= koffeinhaltig oder chininhaltig

Allergene: A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch (einschließlich Laktose), H= Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse etc.), I= Sellerie, J= Senf, K= Sesamsamen; L= Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg/L), M= Lupinen, N= Weichtiere

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.

