

Kostbarer Wochenspeiseplan



Woche vom 07.06. bis 11.06.2021

<i>Wochentag</i>	<i>Frühstück in den Gruppen</i>	<i>Mittagessen in der Kostbar</i>	<i>Nachmittagsmahlzeit in der Cafebar</i>
Montag:	Quarkkornbrot, verschiedene Sorten Wurst und Käse, Rohkostgläser(A1,A3,G,2,3,8)	 <p>Vollkornnudeln (A1) * mit Tomatensoße und Salat aus der Saladette (C,G)</p> <p>Nachtisch: Obst der Saison</p>	Obstsalat
Dienstag:	Kerniges Müsli und Obstgläser (A1,A3,A4,H1-7,G)	Spargel, Schinken (8) und Pfannkuchen (A1,C,G) mit Sauce Hollandaise(C,G) dazu Salat aus der Saladette (C,G)	Radieschen-Gurkensalat(G) mit Minibrezeln (A1)
Mittwoch:	Quarkkornbrot, verschiedene Sorten Wurst und Käse, Marmelade, Haselnusscreme, Rohkostgläser (A1,A3,A4,G,H1-7,L,2,3,8)	Hähnchenschnitzel mit Konfettigemüse (Paprika, Mais, Erbsen) und Hörnchennudeln (A1) dazu Salat aus der Saaladette(C,G)	Herbstfruchtauflauf (A1,C,G,H)
Donnerstag:	Lunchpaket und Rohkost (A1,A2,2,3,8)	Frikadellen (Rind)(A1,C,G) mit Dinkelbrötchen (A5) und Rohkost	Sonnensplitterkekse (H1-H7,A1,)
Freitag:	Fruchtquark (G) und Obstgläser	Vollkornreis* mit einer Lachs-Zucchini-Soße (D,G) dazu Salat aus der Saladette (,G)	Der Kindergarten schließt um 14 Uhr
		Nachtisch: Obst der Saison	

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

***Vollkornnudeln und Vollkornreis sind grundsätzlich in Bioqualität**

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 im einzelnen: **A1**= Weizen, **A2**= Roggen, **A3**= Gerste, **A4**= Hafer, **A5**= Dinkel

B= Krebstiere, **C**= Eier, **D**= Fisch, **E**= Erdnüsse, **F**= Soja, **G**= Milch (einschließlich Laktose),

H= Schalenfrüchte im einzelnen: **H1**= Mandeln, **H2**= Walnüsse, **H3**= Cashewnüsse, **H4**= Pecannüsse, **H5**= Paranüsse, **H6**= Pistazien, **H7**= Macadamianüsse ,

I= Sellerie, **J**= Senf, **K**= Sesamsamen; **L**= Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg/L), **M**= Lupinen

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.

