

Wochenmenüplan vom 24.02.2025 bis 02.03.2025



Tag	Gericht 1 KG	Gericht 2 KG	Gericht 3 KG	Dessert 1 KG
Montag, 24.02.2025	Nudeln Spaghetti fertig gegart BIO <small>A,A1</small> Tomatensauce "all'arrabiata" <small>I</small> kcal 421,7 / kJ 1764,4 / Fett 9,7 / EW 12,0 / KH 64,1 / BE 5,3	Gemüse-Knusper-Bagel <small>A,A1,A5,I</small> gebackene Kartoffeln Rahmsauce, vegetarisch <small>G,I 1</small> kcal 1474,2 / kJ 6167,9 / Fett 40,9 / EW 33,8 / KH 227,5 / BE 19,0	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais <small>A,I 3</small> Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 1645,6 / kJ 6885,2 / Fett 56,0 / EW 77,5 / KH 191,8 /	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Dienstag, 25.02.2025	Penne Nudeln <small>A,A1,C</small> Tomaten-Frischkäsesauce <small>G,I</small> kcal 853,0 / kJ 3568,9 / Fett 57,7 / EW 16,0 / KH 59,9 / BE 5,0	Kartoffelpuffer <small>A,A1,C</small> Apfelkompott <small> 3</small> kcal 897,9 / kJ 3757,0 / Fett 7,0 / EW 5,2 / KH 196,2 / BE 16,3	Süßkartoffel-Karottensuppe mit Curry und Kokosmilch Mehrkornbaguette <small>A,A1,A2,A3,A4</small> kcal 648,9 / kJ 2714,9 / Fett 22,3 / EW 11,6 / KH 91,5 / BE	Quark mit Mandarine <small>G</small> kcal 1003,5 / kJ 4198,7 / Fett 39,6 / EW 90,1 / KH 67,5
Mittwoch, 26.02.2025	Spirelli Nudeln <small>A,A1</small> Sahnesauce <small>A,A4 1</small> kcal 3182,9 / kJ 13317,1 / Fett 117,5 / EW 68,4 / KH 451,8 / BE 37,7	Asiatische Reis-Gemüsebällchen <small>C</small> Bulgur <small>A,A1</small> Kräutersauce <small>I,I 1</small> kcal 1403,3 / kJ 5871,4 / Fett 22,9 / EW 41,1 / KH 240,6 / BE 20,1	Backkartoffeln, Erbsen, Kräuter Dip kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0
Donnerstag, 27.02.2025	Nudeln Farfalle BIO <small>A,A1</small> Basilikum-Pesto - einfaches Rezept <small>L</small> kcal 2736,5 / kJ 11449,4 / Fett 22,8 / EW 101,8 / KH 506,4 / BE 42,2	Falafelbällchen <small>A,A1</small> Tomaten-Gemüse-Reis <small>I</small> kcal 1250,1 / kJ 5230,2 / Fett 6,2 / EW 28,8 / KH 259,8 / BE 21,6	Backfischfilet - Seelachs <small>A,A1,C,D,L</small> Brechbohnen kcal 495,1 / kJ 2071,5 / Fett 10,7 / EW 35,4 / KH 70,7 / BE	Milchpudding - Vanille <small>G 1</small> kcal 463,3 / kJ 1938,2 / Fett 0,5 / EW 0,3 / KH 114,5 /
Freitag, 28.02.2025	Penne Nudeln <small>A,A1,C</small> Tomaten-Gemüsesauce mit Hähnchenbruststreifen kcal 685,3 / kJ 2867,2 / Fett 27,8 / EW 53,1 / KH 48,4 / BE 4,0	Kartoffelstampf <small>G,I 3,1,5</small> Rührei <small>C,G</small> Erbsengemüse kcal 3009,5 / kJ 12591,7 / Fett 142,8 / EW 202,0 / KH 202,4 / BE 16,9	Kartoffelauflauf mit Gemüse <small>A,A1,G 1</small> kcal 832,3 / kJ 3482,5 / Fett 31,3 / EW 25,8 / KH 105,1 / BE	Obst der Saison kcal 0,0 / kJ 0,0 / Fett 0,0 / EW 0,0 / KH 0,0 / BE 0,0

Kennzeichnung Allergene und Zusatzstoffe

- Mit Farbstoffen
- Konservierungsstoffen
- Antioxidationsmittel
- Nitrat
- Geschwefelt
- Mit Geschmacksverstärker
- Geschwärzt
- Mit künstlichen Süßungsmitteln / Zuckeraustausch
- Mit Aspartam (Enthält eine Phenylalaninquelle)
- Enthält Phosphate
- Gewachst
- Koffeinhalzig

- Glutenhaltiges Getreide
- Weizen
- Roggen
- Gerste
- Hafer
- Krebstiere (z. B. Krebse, Garnelen, Krabben, Hummer und daraus gewonnene Erzeugnisse)
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Mandeln

- Haselnüsse
- Walnüsse
- Cashewnüsse
- Pecannüsse
- Paranüsse
- Pistazien
- Macadamianüsse
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxide; Sulfide (ab 10 Mg Pro Kg Oder L)
- Süßlupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Weichtiere und Weichtiererzeugnisse (z. B. Muscheln; Schnecken; Tintenfische)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Änderungen vorbehalten

Alle Grün markierten Produkte aus kontrolliert biologischem Anbau  DE-ÖKO-006

