

Ahr-la-carte Speiseplan für Kindertagesstätten 19.12. – 23.12.22

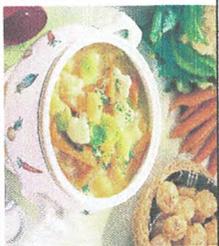
 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und wurde von der Deutschen
Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert

Allergene im Überblick

A glutenhaltiges Getreide	B Krebstiere	C Eier
D Fisch	E Erdnüsse	F Soja
G Milch/Milch- zucker (Laktose)	H Schalenfrüchte (Nüsse)	I Sellerie
J Senf	K Sesam	L Sulfit/ Schwefeldioxid

Allergene im Überblick: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse,
F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K= Sesam,
L= Sulfit, Schwefeldioxid, M= Lupine, N= Mollusken

Zusatzstoffe: 1= Nitritpökelsalz, 2= Stabilisatoren, 3= Farbstoffe, 4= Süßstoff
5= Antioxidationsmittel, 6= Konservierungsstoffe

	 Menü Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. geprüfte Speisequalität		 Menü für muslimische Kinder
Mo:	kleines, gebackenes Eieromelette (C,G) dazu cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) *** grüner Blattsalat mit Petersilie- Yoghurtressing (C,G,J)		kleines, gebackenes Eieromelette (C,G) dazu cremiger Kartoffelstampf (*5) (G) ***
Di:	frisches Obst hausgemachter bunter Winterlicher- Gemüse- Eintopf mit Kohlrabi und Kartoffelwürfel (rote, grüne, gelbe Paprika) dazu gemischter Reis (Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Roggen, Gerste) ***		frisches Obst hausgemachter bunter Winterlicher- Gemüse- Eintopf mit Kohlrabi und Kartoffelwürfel (rote, grüne, gelbe Paprika) dazu gemischter Reis (Lauch, Sellerie (I), Möhre) dazu Vollkornbrot (A= Roggen, Gerste) ***
Mi:	hausgemachter Waldfruchtquark (G)		hausgemachter Waldfruchtquark (G)
Do:	gebäckene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) dazu hausgemachte Remouladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) und Dampfkartoffeln ***		gebäckene Fischfiguren (A= Weizen ,D,G,J) in Form von Wal, Seestern und Hai (Goldlachs, Kabeljau) dazu hausgemachte Remouladensauce auf Basis von Naturjoghurt (C,G,J) und Dampfkartoffeln ***
Fr:	fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken Blumenkohl- Röschen im Backteig (A= Weizen ,C) dazu hausgemachte Remouladensauce auf Basis von Naturjoghurt und Dampfkartoffeln *** Gurkensticks		fein geraspelter Möhrensalat mit Apfelstücken Blumenkohl- Röschen im Backteig (A= Weizen ,C) dazu hausgemachte Remouladensauce auf Basis von Naturjoghurt und Dampfkartoffeln *** Gurkensticks