





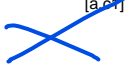


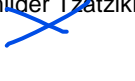









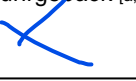

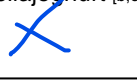


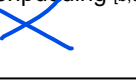






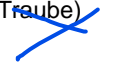



Speiseplan - Kita

Tel: 0611-7165264 Bahnstraße 9a, 65205 Wiesbaden

Woche 50/2020 Kita	Montag 07.12.2020	Dienstag 08.12.2020	Mittwoch 09.12.2020	Donnerstag 10.12.2020	Freitag 11.12.2020
Menü 1 Kita	Risoleekartoffeln dazu "Grüne Sauce nach Frankfurter Art" [a,b,08]  	helle Bio-Fusilli [c1]dazu Sauce nach Carbonara-Art [b,c,08]  	Seehecht-Filet mehliert gebraten [b,c1,f,i,08]dazu Kartoffelpüree [b,08] und Cocktaildip [a,b,08]  	Putengeschnetzeltes in Jägersauce [b,c1,08]dazu Eierknöpfe [a,c1]  	mildes Chili con Carne mit Rinderhack dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]
Menü 2 Kita	Blumenkohlcremesuppe "Dubarry" (mit Karotte,Lauch,Sellerie) [b,h,08] dazu Baquette Brötchen [b,c1,08]	Schupfnudelpfanne mit Kraut [a,c1,03] dazu Bratensauce [b,c1,h,08] 	Pizza Paprika&Tomate&Käse [b,c1,08]	Kaltes Ragout vom Ei mit Schnittlauch [a,b,i,03,08]dazu Kräuterkartoffeln	Reisgemüsepfanne mit Valesswürfel [b,c1,c4 ,h,08] dazu milder Tzatziki [b,08]  
Menü 3 Kita		helle Bio-Fusilli [c1] dazu vegetarische Carbonarasoße mit Erbsen [b,c1,08] 	Gemüseschnitzel [c1,h]mit Kartoffelpüree [b,08] und Cocktaildip [a,b,08]	veg Tofugulasch "Jäger Art"[b,g,h,08] dazu Eierknöpfe [a,c1]	mildes Grünkernchili (Tomate,Kidneybohne, Mais) dazu Vollkornbrötchen [c1,c2,c3,c4 ,g,i]
Gemüse	Buttererbsen [b,08]	Broccoli 	Karotten-Kürbis-Gemüse	Apfelrotkraut	grüne Bohnen 
Salat	Sellerierahmsalat [a,b,h,08] 	bunter Couscoussalat [c1,n]	"Mexicosalat" (Mais,Kidneybohne,Paprika) [a,c2] 	Blattsalat mit Rohkostspeln mit Joghurtdressing [b,i,08] 	Rotkrautsalat mit Preiselbeeren und Apfel [n]
Rohkost	Gurkenscheiben	Tomate+Karotte	bunte Paprikasticks 	Kohlrabisticks 	bunter Rohkostmix 6 (Tomate,Paprika,Radieschen)
Dessert	Madeleines Rührgebäck [a,b,c1,g,08]  	Stracciatellajoghurt [b,e,08]  	Dickmilch [b,08]mit Zimt&Zucker 	Apfel - Aprikosenmus [03,05]	Schokoladenpudding [b,08] 
Obst	Apfel + Birne  	Trauben, kernlos 	Orangen 	Clementine  	Obstkorb(Clementine, Apfel, Traube)  

01= Konservierungstoffe;02=Farbstoff;03=Antioxidationsmittel;04=Geschmacksverstärker;05= Süßungsmittel;06=enth.Phénylalanin;07= mit Phosphat;08= mit Milcheiweiß;09=Koffeinhaltig;10=Chininhaltig;11= geschwärzt;12=geschwefelt;13= mit Nitritpökelsalz;14=mit Nitrat;15=gewachst;16=Taurin;17=Genetisch veränderter Rohstoff

a=Ei und Eiprodukte; b=Lactose;c=glutenhaltiges Getreide (c1=Weizen;c2=Roggen;c3=Gerste;c4=Hafer)

d=Erdnuss;e=Schalenfrüchte;f=Fisch,g=Soja;h=Sellerie;i=Senf;j=Sesamsamen;k=Krebstiere;l=Lupine;m=Weichtiere;nSchwefeldioxid/Sulfite

Die Angebote/Komponente mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der DGE e.V. als eine Menülinie zertifiziert.

Wir arbeiten im Bereich Kita- und Schulverpflegung ausschließlich mit Gewürzen und zusätzlich mit Menükomponenten aus biologischer Herkunft aus EU-Landwirtschaft und Nicht-EU-Landwirtschaft gemäß Kennzeichnung im Speiseplan. DE-ÖKO-012