

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 24.06.-28.06.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Käse-Lauch-Spätzle vom Blech ^{a1,g} mit Gouda überbacken ^g dazu rote Paprikastifte Obst	Gekochtes Ei dazu milde Senfsoße ^{a1,g,,j} und Kartoffeln Rote Bete/ Gurkenräder	Fischnuggets ^{a1,d} (vom Seelachs, paniert) dazu Vollkornreis und Tomatensoße Blattsalat mit Kräuterdressing ^{4,l}	Rosmarin-Kartoffeln Zucchini-Paprika-Gemüse dazu Quark-Dip ^g Obst	Erbsensuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Kartoffeln dazu Dinkelbrötchen ^{a5} Obst

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Nitrat/Nitratpökelsalz, 4: Antioxidationsmittel, 5: Geschmacksverstärker, 6: geschwefelt, 7: geschwärzt, 8: gewachst, 9: mit Phosphat
 10: mit Süßungsmitteln, 11: enthält eine Phenylaninquelle, 12: mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 13: mit Zuckeraustauschstoffen, 14: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene:

a: glutenhaltiges Getreide(a1:Weizen, a2:Roggen, a3:Gerste, a4:Hafer, a5:Dinkel,a6:Kamut), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch (einschl. Lactose),
 h: Schalenfrüchte (h1:Mandel,h2: Haselnuss,h3: Walnuss,h4: Cashew,h5: Paranuss,h6: Pecanuss,h7: Pistazien,h8: Macadamia), i: Sellerie, j: Senf, k: Sesam, l: Schwefeldioxid u. Sulfite, m: Lupine,
 n: Weichtiere

**Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.
 Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und
 mit diesem Logo ausgezeichnet.**

