

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 01.07.-05.07.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Vollkornnudeln ^{a1} mit einer Bolognese aus Sonnenblumenkernen (mit Tomaten- und Möhrenwürfel) dazu Knabbergurke Obst	Couscous-Salat ^{a1} (Erbsen, Kichererbsen, Mais) dazu vegetarische Hackbällchen ^{a1,a3,c,f} und Tzatziki ^g Paprikastreifen	Rotbarschfilet ^d im Gemüsebett (Möhren, Lauch, Sellerie) dazu Kartoffelstampf ^g Gurkensalat mit Dill-Zitronen-Dressing ^{4,l}	Pizza Margeritha ^{a1,g} mit Tomatensoße und Mozzarella ^{a1} überbacken Knabbergemüse Paprika, Kohlrabi, Möhre	Blumenkohl-Broccoli-Suppe ^g dazu Dinkelbaguette ^{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.

