

# Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 08.07.-12.07.2024

| Montag:   | Dienstag:  | Mittwoch:   | Donnerstag:  | Freitag:   |
|---|--|---|--|--|
| Vollkornnudeln <sup>a1</sup><br>mit Möhrenscheiben und<br>Tomaten-Basilikum-Soße<br>dazu Kohlrabisticks<br><br>Obst | Eierpfannkuchen <sup>a1,c,g</sup><br>mit Apfelmus <sup>4</sup><br><br>Knabbergemüse<br>Paprika, kleine Tomaten,<br><br>Gurke | Gedünstetes Kabeljaufilet <sup>d</sup><br>mit Kartoffeln<br>und Dill Soße <sup>a1,g</sup><br><br>Möhren-Ananas-Rohkost /<br><br>Gurke | Blumenkohl-Paprika-Curry<br>mit Kokosmilch<br>dazu Basmati-Reis<br>und Knabbermöhren<br><br>Obst | Rote-Linsen-Suppe<br>(Kartoffeln, Möhren)<br>mit Minze abgeschmeckt<br>dazu Hirtenkäse-Würfel <sup>g</sup><br>und Weizenbaguette <sup>a1</sup><br><br>Quarkspeise <sup>g</sup> |

## 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.**

