

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 15.07.-19.07.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Kartoffel-Kohlrabi-Gratin ^{a1,g} mit Gouda ^g überbacken Gurke Obst	Kichererbsen-Bratling ^{a1,c} mit Kräuter-Soße ^g dazu Vollkornreis Eisbergsalat mit Möhrenraspeln und Zitrone	Lachsfilet ^d im Ofen gebacken mit Dill Soße ^{a1,g} und Schleifennudeln ^{a1} Tomaten-Basilikum-Salat mit Olivenöl	Kleine Kartoffeln mit Schnittlauchquark ^g und bunte Gemüseplatte (Bohnen, Möhren, Blumenkohl) Obst	<u>Hot Dog</u> mit Brötchen ^{a1} , vegetarischen Würstchen ^{1,c} Ketchup, Gewürzgurken und Röstzwiebeln ^{a1} Knabber-Gemüse Paprika, Gurke

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 Phenylalaninquelle, 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.**

