

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 09.09.-13.09.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Lasagne _{a1,g,i} (Sonnenblumenkernhack) mit Gouda _g überbacken	Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark _g und bunte Gemüseplatte (Möhren, Broccoli, Blumenkohl)	Curry-Fischtopf _{a1,g} (Seelachs, Möhren, Erbsen) dazu Vollkornreis	Vegetarische Bratwurst _{a,a1,c} (aus Weizen-/ Erbseneiweiß) Bechamelsoße _{a1,g} Kartoffeln und Gurkensticks	Tomaten-Gemüse-Suppe (Zucchini, Möhren, Sellerie) mit weißen Bohnen und Dinkelvollkornbaguette _{a5}
Knabberpaprika	Obst	Blattsalat mit Kräuterdressing _{4,l}	Obst	Joghurtspeise _g

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.**

