


Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 18.11.- 22.11.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
<p>Vollkornnudeln _{a1} mit einer Bolognese aus gehackten Sonnenblumenkernen (Tomaten, Zwiebel, Möhre)</p> <p>Gurkenräder</p>	<p>Kartoffelauflauf _g „türkische Art“ mit Spinat _g und Hirtenkäse _g überbacken</p> <p>Knabbermöhren</p> <p>Obst</p>	<p>Kabeljaufilet _d mit Fenchel-Möhren-Gemüse dazu Parboiledreis und Dillsoße _{a1,g}</p> <p>Blattsalat mit Kräuterdressing _{4,l}</p>	<p>Rote Linsen-Bratlinge _{a1,c} (Möhren, Sellerie, Lauch) mit Kräuterquark _g und Kartoffeln</p> <p>Buntes Knabbergemüse (Gurke, Paprika, Kohlrabi)</p>	<p><i>Wunschessen Kita Eenstock</i></p> <p>Kürbissuppe vom Hokkaido mit Möhren und Sellerie Dinkel-Vollkornbrötchen _{a5} Kohlrabisticks</p> <div style="text-align: center;">  <p>Kürbis</p> </div> <p>Obst</p>

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.**

