

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 18.11.- 22.11.2024

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

