



## Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 15.04.-19.04.2024

Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
	Wunschessen Zaubersterne		
Kichererbsen-Bratling a1,c	Fischstäbchen a1,d	Käse-Lauch-Spätzle <sub>a1,c,g</sub>	Möhren-Kokos-Suppe
dazu Reis, Minze-Joghurt <sub>g</sub>	(paniert, vom Seelachs)	mit Gouda <sub>g</sub> überbacken	mit Kartoffeln
und Knabber-Paprika	dazu Kartoffelpüree <sub>g</sub> und		dazu Weizenbaguette <sub>a1</sub>
	Gurkensalat mit Dill 4,I		
		Blattsalat	Wackelpudding 1
Obst		mit Honig-Senf-Dressing	mit Vanillesoße g
	Kichererbsen-Bratling <sub>a1,c</sub> dazu Reis, Minze-Joghurt <sub>g</sub> und Knabber-Paprika	Kichererbsen-Bratling <sub>a1,c</sub> dazu Reis, Minze-Joghurt <sub>g</sub> und Knabber-Paprika  Wunschessen Zaubersterne  Fischstäbchen <sub>a1,d</sub> (paniert, vom Seelachs) dazu Kartoffelpüree <sub>g</sub> und Gurkensalat mit Dill <sub>4,l</sub>	Wunschessen Zaubersterne  Kichererbsen-Bratling a1,c dazu Reis, Minze-Joghurt g und Knabber-Paprika  Wunschessen Zaubersterne  Fischstäbchen a1,d (paniert, vom Seelachs) dazu Kartoffelpüree g und Gurkensalat mit Dill 4,l  Blattsalat

## 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.