

# Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 22.04.-26.04.2024

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
<p>Gemüselasagne <sup>a1</sup> (Möhren, Sellerie, Zucchini) mit Mozzarella <sup>g</sup></p> <p>Obst</p>	<p>Vegetarische Klopse <sup>a,a1,c,f,i</sup> (Soja-und Weizeneiweiß) „Königsberger Art“ mit Kapernsoße <sup>a1,g</sup> und Kartoffeln</p> <p>Knabbergemüse Gurke, Möhre, Kohlrabi</p>	<p>Lachsfilet <sup>d</sup> im Ofen gebacken mit Kurkuma-Reis und Dill Soße <sup>a1,g</sup></p> <p>gemischter Salat mit Zitrone und Olivenöl (Eisberg, Gurke, Paprika)</p>	<p>Kartoffeln mit Kräuterquark <sup>g</sup> dazu bunte Gemüseplatte (Blumenkohl, Broccoli, Karotten)</p>	<p><b>Frühstück vom Haus</b></p> <p>Rote Linsen-Möhren-Suppe<sub>i</sub> mit Joghurt <sup>g</sup> dazu Dinkelbrötchen mit Sesam <sup>a5,k</sup></p> <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 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.**

