

Speiseplan Kita LohkoMotive

Woche: 18.10. – 22.10.2021

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Käse-Lauch-Spätzle _{a1,c,g} vom Blech mit Gouda _g überbacken Tomatensalat mit Schnittlauch und Olivenöl	Vegetarische Bratwurst _{a,a1,c,j} (aus Weizen-und Hühnereweiß) dazu geschmorter Weißkohl _{g,1} und Kartoffeln Obst	Vollkornreis-Pfanne mit Erbsen, grünen Bohnen und Möhren dazu Joghurt-Curry-Dip _g Obst	Fischpfanne _d (Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau) in milder Senfsoße _{a1,g,j} dazu Kartoffelpüree _g gemischter Blattsalat mit Orangenfilets	Erbsensuppe mit Sellerie- und Kartoffelwürfel dazu Dinkelbrötchen _{a5} mit Kürbiskernen Mini-Milk-Eis _{g,12}

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 entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“.
Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo ausgezeichnet.

