

Speiseplan

(KW 10 vom 04.03.2024 - 08.03.2024)



KITA-Line Menülinie

Montag

Paprika-
Rahmgeschnetzeltes mit
Bulgur
BIO Rohkost
Obst & Gemüse
Vegetarische Alternative:
Bulgur- Gemüsepfanne

Allergene:
A, B

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Tomatenmark
Geschnetzeltes (Schwein/
Pute)
Zwiebeln
Ratatouille
Paprika
Creme Fraiche (B)
Bulgur (A)
Butter (B)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Dienstag

Pasta Spirelli, an
Frischkäse-
Tomatensauce

Gurkensalat

Allergene:
A, B, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Spiralen Nudel (Weizen)
(A, D)
Zwiebeln
Brunoise (E)
Tomatenmark
Frischkäse (B)
Gurke
Dill
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Gemüsesuppe mit
Sternchennudeln

Schupfnudeln mit
Apfelmus

Allergene:
A, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Sternchen (A, D)
Sellerie (E)
Karotten
Lauch
Zwiebeln
Brunoise (E)
Schupfnudeln (A, D)
Apfelmus
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Kartoffel Wedges,
dazu Ketchup
BIO Rohkost
Obst und Gemüse
Vegetarische Alternative:
Gemüse Eintopf mit Brot

Allergene:
A

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Hähnchenkeule
Kartoffel Wedges (A)
Ketchup
Meersalz
Naturreine Gewürze

Freitag

Seelachs in leichter Kräuter-
Sahnesauce, dazu Butterreis

Mango- Joghurt

Vegetarische alternative:
Gemüsereis mit Kräutersauce

Allergene:
B, C, E

Zusatzstoffe:
3, 7

Zutaten:
Seelachs MSC (C)
Zwiebeln
Sellerie (E)
Knoblauch
Reis
Butter (B)
Mango
Joghurt (B)
Sahne (B)
Creme Fraiche (B)
Gartenkräuter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Speiseplan

(KW 10 vom 04.03.2024 - 08.03.2024)



FIT-Line Menülinie / Vegetarische Alternative

Montag

Bunte Bulgur –
Gemüsepfanne mit
Paprikarahmsoße

BIO Rohkost
Obst & Gemüse

Allergene:
A, B

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Tomatenmark
Zwiebeln
Karotten
Erbsen
Rübchen
Brechbohnen
Ratatouille
Paprika
Creme Fraiche (B)
Bulgur (A)
Butter (B)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Dienstag

Pasta Dinkelspirelli, an
Frischkäse-
Tomatensauce

Gurkensalat

Allergene:
A, B, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Dinkelnudel (Dinkel)
(A)
Zwiebeln
Brunoise (E)
Tomatenmark
Frischkäse (B)
Gurke
Dill
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Gemüsesuppe mit
Sternchennudeln

Schupfnudeln mit
Apfelmus

Allergene:
A, B, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Sternchen (A, D)
Sellerie (E)
Karotten
Lauch
Zwiebeln
Brunoise (E)
Schupfnudeln (A, D)
Apfelmus
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Frühlingshafter
Kartoffeleintopf mit
Gemüsewürfeln, dazu
Natursauerteigbrot

BIO Rohkost
Obst und Gemüse

Allergene:
A, B, E

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Zwiebeln
Brunoise (E)
Sellerie (E)
Kohlrabi
Kartoffeln
Creme Fraiche (B)
Brot (A)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Freitag

Seelachs in leichter Kräuter-
Sahnesauce, dazu Butterreis

Mango- Joghurt

Vegetarische alternative:
Gemüsereis mit Kräutersauce

Allergene:
B, C, E

Zusatzstoffe:
3, 7

Zutaten:
Seelachs MSC (C)
Zwiebeln
Sellerie (E)
Knoblauch
Reis
Butter (B)
Mango
Joghurt (B)
Sahne (B)
Creme Fraiche (B)
Gartenkräuter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Zusatzstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

1= Phosphat	7= Rauch
2= Farbstoff	8= Antioxidationsmittel
3= Pökelsalz	9= Konservierungsstoff
4= Süßstoff	10=Ascorbinsäure (VitaminC)
5= Geschwärzt	11=Schwefeldioxyd
6= Gewachst	12=Geschmacksverstärker



Allergene Inhaltsstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

A = glutenhaltiges Getreide	H = Schwefeldioxyd
B = Milch, sowie Laktose	I = Soja
C = Fisch	J = Senf
D = Eier	K = Sesamsaat
E = Sellerie	L = Krebstiere
F = Schalenfrüchte	M = Weichtiere
G = Erdnüsse	N = Lupine

Frische, Kita und Schulverpflegung in bester Qualität!



die-kinderküche.de

Öko- Kontrollstelle: DE-ÖKO-037

