

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 12.05.25 bis 16.05.25 - KW 20

Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 12. Mai 2025</i>					
 Picatta Milanese "Hähnchenschnitzel in der Käsehülle"			GL-b), SEL, M, E		
Selbstgemachtes Kartoffelpüree			M		
Gurkensalat in Essig und Öl Dressing   Krippe: Gurkensalat geraspelt			---		
Vegi: Gemüseplanzerl mit Käse			GL-b), SEL, M		

<i>Dienstag, 13. Mai 2025</i>					
 Gemüselasagne mit Tomaten Mozzarella überbacken			GL-b), M, SEL		
Frisches Obst			---		

<i>Mittwoch, 14. Mai 2025</i>					
 Hähnchenschnitzel natur mit Rahmsauce			GL-b), SEL, M		
Selbstgemachte Eierspätzle			GL-b), E		
Frische Rohkost			---		
Vegi: Soja Medaillons mit Rahmsauce			GL-b), M, SEL, SO		

<i>Donnerstag, 15. Mai 2025</i>					
 MSC Happy Fisch - Nuggets			F, GL-b), M, E, SO		
Mamas Nudelsalat mit Paprika, Tomate und Gurken			M, SEL, SE, E		
Bio Naturjoghurt mit   Knuspermüsli			M   GL-a-d), SCHA	Erd- Wal- Cashewnüsse	
Vegi: Gemüse Nuggets			GL-b), SEL		

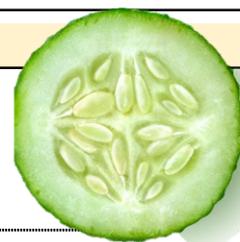
<i>Freitag, 16. Mai 2025</i>					
 Grießnockerlsuppe mit Gemüse und Schnittlauch			GL-b), SEL, M, E		
Milchreis			M		
Apfelmus			---		3

 EU Zertifizierung	 Bio - Zertifizierung BY-005-06329-V	 ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de MSC Zertifizierung
--	---	---

**Informationen und Aktuelles:**

**Gurken - sie sind wahre Alleskönner**

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,  
Gurken sind gesund, weil sie viele Vitamine und Mineralstoffe enthalten, aber wenig Kalorien haben. Sie sind gut für die Verdauung, die Haut und das Abnehmen. Die Gurke hat viele Mineralstoffe wie Kalium und Eisen. Zu den Vitaminen in der Gurke zählen B-Vitamine, Vitamin C und Vitamin K.



**Der Umwelt zuliebe kommt eine Gurke am besten ohne Kunststoffverpackung aus und wird von regionalen Landwirten geliefert.**

...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

<b>Allergene</b>	<b>SCHA = Schalenfrüchte</b>	<b>SCHW = Schwefeldioxid + Sulfid</b>	<b>SO = Sojabohnen</b>	<b>ER = Erdnuss</b>
<b>GL = Glutenhaltige Getreide</b>	<b>SCHA1 = Haselnüsse</b>	<b>SE = Senf</b>	<b>KT = Krebstiere</b>	<b>E = Eier</b>
<b>GL-a) = Hafer</b>	<b>SCHA2 = Walnüsse</b>	<b>SEL = Sellerie</b>	<b>LU = Lupinen</b>	<b>M = Milch</b>
<b>GL-b) = Weizen</b>	<b>SCHA3 = Mandeln</b>	<b>SES = Sesamsamen</b>	<b>WT = Weichtiere</b>	<b>F = Fisch</b>
<b>GL-c) = Roggen</b>				
<b>GL-d) = Gerste</b>				
<b>Zusatzstoffe</b>				
1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = Konserviert 6 = Geschwefelt 7 = Süßungsmittel 8 = Farbstoffe				
9 = enthält eine Phenylalaninquelle 10 = unter Schutzatmosphäre verpackt				
Es können Spuren von allen Allergenen in den Speisen möglich sein. Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt				