

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 30.06.25 bis 04.07.25 - KW 27

Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
					
Montag, 30. Juni 2025					
Kartoffel Gnocchi			GL-b), E		
Käsesauce mit Spinat			GL-b), SEL, M		
Frisches Obst			---		

Dienstag, 1. Juli 2025



Fleischbällchen mit Tomatensauce			GL-b), SEL, M, E		
Gemüserais			---		
Gurkensalat in Essig und Öl Dressing Krippe: geraspelter Gurkensalat			---		
Vegi: Gefüllte Paprika mit Tomatensauce			GL-b), SEL, M		

Mittwoch, 2. Juli 2025



MSC Happy Fisch - Nuggets			F, GL-b), M, E, SO		
Pellkartoffeln mit Schnittlauch Dip			--- M		
Frische Rohkost			---		
Vegi: Gemüseplanzerl			GL-b), SEL, M, E		

Donnerstag, 3. Juli 2025



Pasta			GL-b)		
Sauce Bolognaise			GL-b), SEL		
Selbstgemachter Straciatella Quark (zuckerreduziert)			M		
Vegi: Gemüsebolognaise			GL-b), SEL		

Freitag, 4. Juli 2025



Rote Linsensuppe mit Lauch und Kokosmilch			GL-b), SEL		
Milchreis			M		
Pflaumen Kompott			---		3

 EU Zertifizierung	 Bio - Zertifizierung BY-005-06329-V	 MSC Zertifizierung
--	--	--

Kartoffeln - wussten Sie schon....

...dass in 100g Kartoffeln genauso viel 'Vitamin C' enthalten ist wie in einem Apfel?
Über diese und weitere interessante Aspekte möchten wir Ihnen in den nächsten Wochen über die "Lieblingsknolle" der Deutschen berichten. Unter anderem:
Warum Kartoffeln nicht dick machen, vorausgesetzt, eine gesunde Zubereitungsart.

Die Kartoffel hat viele gute Inhaltsstoffe, von denen sehr wahrscheinlich die Wenigsten wissen...

...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team



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