

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 11.03.24 bis 15.03.24 - KW 11



	Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	mögliche Spuren von Allergenen	Zusatzstoffe
		Anliefer-	Ausgabe-			
Montag 11. Mrz. 2024 	Wokgemüse süß sauer mit Soja Basmati - Langkornreis Mischung Frisches Obst			M, SEL, GL-b), SO --- ---		
Dienstag 12. Mrz. 2024 	Kalbfleischpflanzerl mit Sauce Eierknöpfle Karottenmais Salat Vegi: Gemüsepflanzerl			GL-b), M, SEL, E, SE GL-b), M, E --- GL-b), SEL, M, E		
Mittwoch 13. Mrz. 2024 	Schnitzel vom Hähnchen "Wiener Art" Hausgemachten Kartoffelsalat Krippe: Kartoffelpüree Naturjoghurt mit Knuspermüsl Vegi: Brokkoli-Nuss-Bratling (Vollkorn)			GL-b), SEL --- M M GL-a-d), SCHA GL-b,a), SCHA-1, 3), SEL	Erd- Wal- Cashewnüsse	
Donnerstag 14. Mrz. 2024 	Pasta mit Reibekäse Vegetarische Carbonara Blattsalat mit Dressing Krippe: Rohkost			GL-b), M GL-b), M, SEL M ---		
Freitag 15. Mrz. 2024 	Kartoffeltaschen mit Tomaten-Mozzarella Füllung Frische Rohkost Schnittlauch Dip			GL-b), M, SEL --- M, SEL		



2011 / EU-Zertifizierung



Biokontrollstellen Nummer: DE-BY-005-06329-

Informationen und Aktuelles:

Wurzelgemüse, ein Nährstoffwunder

Nicht zu Unrecht liegt Wurzelgemüse mittlerweile im Trend: Die Rüben und Knollen sind **reich an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen** wie Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium und Magnesium. Sie sind sogar nahrhafter und gesünder als das meiste Blatt- und Sommergemüse, allen voran Spinat, Tomaten oder Zucchini.

Sellerie und Petersilienwurzeln liefern zum Beispiel verschiedene **B-Vitamine**, die wichtig für den Stoffwechsel und das Nervensystem sind.

Weiterhin guten Appetit

wünscht Familie Ascher mit Team

Unsere Speisen beinhalten folgende:

Da wir ein Handwerksbetrieb sind, können Spuren von allen Allergenen in den Speisen möglich sein.

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

Allergene

GL - a) = Hafer
GL - b) = Weizen
GL - c) = Roggen
GL - d) = Gerste

GL = Glutenhaltiges Getreide
SCHA = Schalenfrüchte
SCHA 1 = Haselnüsse
SCHA 2 = Walnüsse
SCHA 3 = Mandeln

KT = Krebstiere
SO = Sojabohnen
LU = Lupinen
WT = Weichtiere
SCHW = Schwefeldioxid und Sulfid

E = Eier
ER = Erdnüsse
SEL = Sellerie SE = Senf
M = Milch F = Fisch
SES = Sesamsamen

Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt

Auszug unserer Lieferanten:

Fleisch : Metzgerei Ott - Garching
Gemüse : SSG - Aufkirchen / Gassner, Einkaufen auf dem Bauernhof - Moosinning
Backwaren : Bäckerei Neumaier - Erding

Wir sind seit dem 16.02.2011 EU-zertifiziert und arbeiten nach den strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben. Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und Ihren Kindern die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.

Stand: 04.03.2024 - 20:45