

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 08.07.24 bis 12.07.24 - KW 28



	Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	mögliche Spuren von Allergenen	Zusatzstoffe
		Anliefer-	Ausgabe-			
<b>Montag</b> 8. Jul. 2024 	Fusilli Tomaten Frischkäsesauce Frisches Obst			GL-b), M GL-b), M, SEL ---		
<b>Dienstag</b> 9. Jul. 2024 	Bratwurstschnecke mit   Bratensauce Hausgemachter Kartoffelstampf Bio Naturjoghurt mit Honig   Krippe: Fruchtpüree Vegi: Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce			SEL, SE   GL-b), SEL M M   M GL-b)   GL-b), SEL, M		1, 2, 3
<b>Mittwoch</b> 10. Jul. 2024 	Kartoffel Lauchcremesuppe "Hausmacher" Quarkstrudel Sauce mit Vanillegeschmack			SEL, M GL-b), M, E M		
<b>Donnerstag</b> 11. Jul. 2024 	Putensteak "natur" mit Rahmsauce Eierspätzle Gurkensalat in Joghurt Dressing   Krippe: geraspelt Vegi: Spätzlepfanne mit Brokkoli			GL-b), SEL, M GL-b), M, E M   M GL-b), M, SEL, E		
<b>Freitag</b> 12. Jul. 2024 	Kartoffel-Zucchini Gratin mit Tomate und Mozzarella überbacken Frische Rohkost mit   Schnittlauch Dip			GL-b), M, SEL ---   M		

<b>2011</b> EU-Zertifizierung	<b>Bio-Zertifizierung</b>	<b>2024</b> MSC-Zertifizierung
----------------------------------	---------------------------	-----------------------------------

**Informationen und Aktuelles:** **Brokkoli - der König der Gemüswelt**

Der Brokkoli zählt zu den gesündesten Gemüsearten. Er enthält eine Vielzahl hochkarätiger Wirkstoffe, die vor Erkrankungen schützen können. Brokkoli ist zudem eine hervorragende Quelle für die Vitamine C und K. Was den Vitamingehalt angeht, zählt der Brokkoli unter allen Gemüsearten zu den Spitzenreitern. Er liefert auch bedeutende Mengen an Mineralstoffe wie Calcium, Eisen und Kupfer.

Gutes und Gesundes kann auch schmecken.  
Einen 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*

<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																									
<b>Allergene</b>	<table border="0"> <tr> <td>GL - a) = Hafer</td> <td>GL = Glutenhaltiges Getreide</td> <td>KT = Krebstiere</td> <td>E = Eier</td> <td>ER = Erdnüsse</td> </tr> <tr> <td>GL - b) = Weizen</td> <td>SCHA = Schalenfrüchte</td> <td>SO = Sojabohnen</td> <td>SEL = Sellerie</td> <td>SE = Senf</td> </tr> <tr> <td>GL - c) = Roggen</td> <td>SCHA 1 = Haselnüsse</td> <td>LU = Lupinen</td> <td>M = Milch</td> <td>F = Fisch</td> </tr> <tr> <td>GL - d) = Gerste</td> <td>SCHA 2 = Walnüsse</td> <td>WT = Weichtiere</td> <td>SES = Sesamsamen</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>SCHA 3 = Mandeln</td> <td>SCHW = Schwefeldioxid und Sulfid</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	GL - a) = Hafer	GL = Glutenhaltiges Getreide	KT = Krebstiere	E = Eier	ER = Erdnüsse	GL - b) = Weizen	SCHA = Schalenfrüchte	SO = Sojabohnen	SEL = Sellerie	SE = Senf	GL - c) = Roggen	SCHA 1 = Haselnüsse	LU = Lupinen	M = Milch	F = Fisch	GL - d) = Gerste	SCHA 2 = Walnüsse	WT = Weichtiere	SES = Sesamsamen			SCHA 3 = Mandeln	SCHW = Schwefeldioxid und Sulfid		
GL - a) = Hafer	GL = Glutenhaltiges Getreide	KT = Krebstiere	E = Eier	ER = Erdnüsse																						
GL - b) = Weizen	SCHA = Schalenfrüchte	SO = Sojabohnen	SEL = Sellerie	SE = Senf																						
GL - c) = Roggen	SCHA 1 = Haselnüsse	LU = Lupinen	M = Milch	F = Fisch																						
GL - d) = Gerste	SCHA 2 = Walnüsse	WT = Weichtiere	SES = Sesamsamen																							
	SCHA 3 = Mandeln	SCHW = Schwefeldioxid und Sulfid																								

**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: 01.07.2024 - 21:40