

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 17.03.25 bis 21.03.25 - KW 12



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 17. März 2025</i>					
Hähnchenbrust mit Wokgemüse in Kokossauce			GL-b), SEL		
Langkorn / Vollkornreis			---		
Frisches Obst			---		
Vegi: Vegane Wokpfanne mit Kokossauce			GL-b), SEL, SO		
<i>Dienstag, 18. März 2025</i>					
Bratwurst mit fruchtiger Sauce			--- GL-b), SEL		1, 2, 3
Kartoffel Wedges Krippe: Kartoffel-Gemüse Püree			--- M		
Karottensalat mit Orangen-Dressing			---		
Vegi: Vegetarische Bratwurst			GL-b), E	SO, M, SCHA, SES, SE, SEL	
<i>Mittwoch, 19. März 2025</i>					
Feine Gemüsecremesuppe			M, SEL		
Mini Pfannkuchen			GL-b), M, E		
Erdbeer Marmelade			---		
<i>Donnerstag, 20. März 2025</i>					
Selbstgemachte Käsespätzle "Allgäuer Art"			GL-b), M, E		
Rahmsauce			GL-b), M, SEL		
Frische Rohkost			---		
<i>Freitag, 21. März 2025</i>					
Pasta mit Reibekäse (laktosefrei)			GL-b) M		
Gemüse-Thunfisch Sugo			F, GL-b), M, SEL		
Blattsalat mit Dressing Krippe: geraspelter Gurkensalat			M ---		
Vegi: Gemüse-Nudelauflauf			GL-b), M, SEL		

EU Zertifizierung	Bio Zertifizierung	MSC Zertifizierung
-------------------	--------------------	--------------------

Informationen und Aktuelles: **Thunfisch**

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,
Thunfisch ist ein **wichtiges Nahrungsmittel** der mediterranen Küche und wertvoll für das Wohlbefinden unseres Organismus, er enthält **viele Nährwerte**, die dank der Konservierungsmethoden auch in der Dose erhalten bleiben.
 Thunfisch enthält **zahlreiche wichtige Nährstoffe wie Proteine, Vitamine und Mineralstoffe**.
 Zudem gilt Thunfisch als **gute Quelle für Kalzium, Eisen, Kupfer, Jod und Selen**.
 ...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

Allergene				
GL = Glutenhaltige Getreide	SCHA = Schalenfrüchte	SCHW = Schwefeldioxid + Sulfid	SO = Sojabohnen	ER = Erdnuss
GL-a) = Hafer	SCHA1 = Haselnüsse	SE = Senf	KT = Krebstiere	E = Eier
GL-b) = Weizen	SCHA2 = Walnüsse	SEL = Sellerie	LU = Lupinen	M = Milch
GL-c) = Roggen	SCHA3 = Mandeln	SES = Sesamsamen	WT = Weichtiere	F = Fisch
GL-d) = Gerste				
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				