

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 24.03.25 bis 28.03.25 - KW 13



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 24. März 2025</i>					
Omas Gemüseintopf mit Wiener Würstel			SEL, M		1, 2, 3
Selbstgemachte Dinkelsemmel aus unserer hauseigenen Backstube			GL-b)		
Frisches Obst			---		
Vegi: Omas Gemüseintopf			SEL, M		
<i>Dienstag, 25. März 2025</i>					
Geflügel Hackbällchen mit   Sauce			GL-b), SEL, M, E, SE   GL-b)		
Langkorn / Vollkornreis			---		
Gurkensalat in Essig und Öl Dressing			---		
Vegi: Gefüllte Paprikaschote			GL-b), SEL, E, M		
<i>Mittwoch, 26. März 2025</i>					
MSC Seelachs "Reispopper" Seelachsfilet in Reispanade			F, GL-b)		
Pellkartoffeln mit   Remouladen Dip			M   M, SE, E		
Frische Rohkost			---		
Vegi: Gebackene Champignons			GL-b), E, M, SEL		
<i>Donnerstag, 27. März 2025</i>					
Selbstgemachte Pfannkuchensuppe mit Gemüse und Schnittlauch			GL-b), M, E, SEL		
Vanille Milchreis mit Zimt			M		
Apfelmus			---		3
<i>Freitag, 28. März 2025</i>					
Kartoffel-Gnocchi mit Zucchiniwürfel,			GL-b, M, SEL		
Kirschtomaten und Mozzarella					
Blattsalate mit Dressing   Krippe: frische Rohkost			M   ---		

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

**Informationen und Aktuelles:**

**Apfelmus - nicht nur lecker, sondern auch gesund!**

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,  
 Apfelmus ist ein echter Klassiker, der oft Kindheitserinnerungen weckt. Besonders Gerichten wie Pfannkuchen und Milchreis verleiht er das gewisse Etwas! Apfelmus enthält viele gesunde Inhaltsstoffe wie Ballaststoffe, Vitamin C und Kalium. Eine Tasse Apfelmus enthält etwa 3,3 Gramm Ballaststoffe und 194 mg Kalium. Darüber hinaus sind Äpfel reich an Antioxidantien, die dabei helfen können, den Körper vor oxidativem Stress und Schäden durch freie Radikale zu schützen.  
 ...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

<b>Allergene</b>				
<b>GL = Glutenhaltige Getreide</b>	<b>SCHA = Schalenfrüchte</b>	<b>SCHW = Schwefeldioxid + Sulfid</b>	<b>SO = Sojabohnen</b>	<b>ER = Erdnuss</b>
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				
<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				