

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 31.03.25 bis 04.04.25 - KW 14



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
Montag, 31. März 2025					
Tortellini mit veganer Füllung			GL-b), SEL		
Vegetarische Sauce Carbonara			GL-b), M, SEL		
Karottensalat			---		

Dienstag, 1. April 2025					
Hähnchenschnitzel "Wiener Art"			GL-b), M, E		
Selbstgemachter Kartoffelsalat			SE		
Frisches Obst			---		
Vegi: Selbstgemachter Gemüsebratling			GL-b), M, SEL, E, SO		

Mittwoch, 2. April 2025					
Pasta mit Reibekäse			GL-b) M		
Sauce Bolognaise			GL-b), SEL		
Blattsalate mit Dressing Krippe: frische Rohkost			M, SE ---		
Vegi: Gemüse Bolognaise			GL-b), SEL		

Donnerstag, 3. April 2025					
Grießnockerlsuppe			GL-b), SEL, M, E		
Kaiserschmarrn			GL-b), M, E		
Apfelmus			---		3

Freitag, 4. April 2025					
Selbstgemachter Blumenkohl-Käse Bratling			GL-b), M, SEL, E		
Pellkartoffeln mit Schnittlauch Frischkäse-Dip			--- M, SE		
Frische Rohkost			---		

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

Informationen und Aktuelles: Kaiserschmarrn

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern, wie so viele Legenden ist die Geschichte des Kaiserschmarrns sagenumwoben und nicht eindeutig geklärt. Es kursieren viele Mythen über die Entstehung. Eines haben alle gemeinsam: Kaiser Franz Josef I. (1830 – 1916) mochte den Kaiserschmarrn unheimlich gerne. Diese einfache Almspeise der Senne, auch Kaser genannt, wurde auf den Hochalmen zubereitet. Schmarrn steht für zerrupften in der Pfanne zerkleinerten Teig, der eher minderwertig war. Daher die Ausdrucksweisen „so an Schmarrn“ oder „red' nicht so an Schmarrn“.

...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				