ASB Arbeiter-Samariter-Bund

Speiseplan September 2021

der ASB-Küche Bentwisch

Geprüfte Qualität
Der Dienstleistungsbetrieb wurde durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung in der Menülinie Kindertagesstätten zertifiziert.
DGE

	Woche 30.08. - 03.09.	Woche 06.09. - 10.09.	Woche 13.09. - 17.09.	Woche 20.09. - 24.09.	Woche 27.09. - 01.10.
MONTAG		Hähnchenoberschenkel (a1,f), Kohlrabigemüse (a1,g), Salzkartoffeln Saisonales Obst	Frikadelle (R,S,a1,c,i), Erbsengemüse (a1,g), Salzkartoffeln Saisonales Obst	Jagdwurstgulasch in Tomate (G,2,3,7,a1,i,o), Vollkornnudeln (a1) Gurkenstückchen Saisonales Obst	Wildlachsragout mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie,Poree)(a1,d,g,i), Langkornreis Rotkohlrohkost Saisonales Obst
DIENSTAG		Pellkartoffeln, Kräuterquark (g), gedünstetes Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) (FL) Saisonales Obst	Bratfischröllchen aus Heringfilet paniert (1,a1,d,o), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) Gurkensalat Joghurt mit Schokostückchen (g)	Hefeklöße (a1,c,g) mit Kirschen (FL) Wunschessen Kita Mönchhagen Möhrensticks Saisonales Obst	Hähnchenbrust gebraten (G), Blumenkohlgemüse (a1,g), Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Pfirsich (g)
MITTWOCH	Hähnchenbrust gebraten (G), Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln Saisonales Obst	Gabelspaghetti (a1,c), Tomatensauce (a1), Jagdwurst paniert gebraten (G,2,a1) Wunschessen Kita Klockenhagen Spitzkohl-Mais-Salat Mandarinenquarkspeise (g)	Rindfleischragout (mit Sellerie u. Zwiebeln)(R,a1,g,i), Langkornreis Weißkohlrohkost Saisonales Obst	Kabeljau paniert gebraten (a1,d,g,o), Rahmspinat (a1,g), Salzkartoffeln Magermilchjoghurt mit Birne (g)	Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln und Sellerie(g,i),Vollkornbrot (a2) (FL) Kohlrabistückchen Saisonales Obst
DONNERSTAG	Tomaten-Reis-Eintopf (mit Karotten & Zwiebeln)(i), Mischbrot (a1,a2) (FL) Weißkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Waldbeeren (g)	Pürierte Möhrensuppe (mit Kartoffeln & Sellerie)(g,i), Vollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Ei (c), Senfsauce (a1,g,o), Salzkartoffeln (FL) Rote-Bete-Salat Kokosquark (g)	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) (i), Weizenvollkornbrot (a1), (FL) Weißkohlrohkost mit Gurke Saisonales Obst	Gemüsebolognese (a1,i) (mit Karotten, Porree, Sellerie), Vollkornnudeln (a1) (FL) Mangoquarkspeise (g)
FREITAG	Bratwurst (G), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) Gurkensalat Saisonales Obst	Seelachsroulade (gefüllt mit Möhren u. Zucchini) (d,i), Dillsauce (a1,g), Langkornreis Rotkohlrohkost Vanillequarkspeise (g)	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren & Sellerie(i), Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Hähnchenkeule (G), Möhren-Kohlrabigemüse (a1,g), Salzkartoffeln Kirsch-Bananen-Quarkspeise (g)	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker 5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

mit Rindfleisch: mit Geflügelfleisch: mit Schweinefleisch: mit Fisch:

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qulitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Logo ausgezeichnet.