



# Speiseplan Juni 2022

## der ASB-Küche Bentwisch

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



	Woche 30.05. - 03.06.	Woche 07.06. - 10.06.	Woche 13.06. - 17.06.	Woche 20.06. - 24.06.	Woche 27.06. - 01.07.
MONTAG		Feiertag	Brokkoli-Käse-Sauce (a1,g), Vollkornnudeln (a1) (FL)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (G,a1,g), Langkornreis 	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d), Langkornreis 
DIENSTAG		Seelachswürfel mit Fenchel und Paprika (a1,d,g), Langkornreis 	Hefeklöße (a1,c,g) mit Erdbeersauce (FL) <b>Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 3</b>	Gebratenes Seelachsfilet (d), milde Meerrettichsauce (3,10,a1,g), Salzkartoffeln 	Rührei (c,g), Spinat (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) (FL)
MITTWOCH	Gabelspaghetti (a1,c), Tomatensauce (a1), Jagdwurst paniert gebraten (G,2,a1)  <b>Wunschessen Kita Klockenhagen</b>	Gemüseschnitzel (mit Brokkoli, Erbsen, Möhren) paniert (a1,a4,a5), Tomaten-Frischkäsesauce (a1,g), Salzkartoffeln (FL)	Putengeschnetzeltes (G,a1,g), Salzkartoffeln 	Linsen-Hirse-Bällchen paniert (a1,a4,c), Vollkornnudeln (a1) und Rahmspinat (a1,g) (FL)	Kochklops (S,a1), Kaperntunke (a1,g), Salzkartoffeln 
DONNERSTAG	Eierragout (mit Erbsen u. Möhren) (a1,c,g,o), Salzkartoffeln (FL) <b>Wunschessen Kita Bad Sülze</b>	Schweinebraten (S,o), Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln 	Bratfischröllchen aus Heringsfilet paniert (1,a1,d,o), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) 	Grießbrei (a1,g) mit Kirschen (FL) <b>Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 1</b>	Vollkornnudeln (a1), Tomatensauce (a1) (FL) <b>Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 4</b>
FREITAG	Gemüseintopf (i) (mit Brokkoli, Karotte, Sellerie) mit Kartoffelwürfel, Weizenvollkornbrot (a1) (FL)	Möhren-Kartoffeleintopf (i) (mit Porree, Sellerie, Zwiebeln), Roggenvollkornbrot (a2) (FL)	Grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren & Sellerie(i), Weizenvollkornbrot (a1) (FL)	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren, Sellerie, Porree) (g,i), Weizenvollkornbrot (a1) (FL)	
	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	Saisonales Obst	

### 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:

Enthält: 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 (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und h9=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-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Logo ausgezeichnet.