



Speiseplan Dezember 2022

der ASB-Küche Bentwisch

Geprüfte Qualität

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



	Woche 28.11. - 02.12.	Woche 05.12. - 09.12.	Woche 12.12. - 16.12.	Woche 19.12. - 23.12.	Woche 26.12. - 30.12.
MONTAG		Brokkoli-Käse-Sauce (a1,g), Vollkornnudeln (a1) (FL) Rotkohlrkost Saisonales Obst	Eierkuchen (a1,g,c) mit Apfelmus (3) Alternativ: Brokkolicremesuppe (Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln) (g,i) Kohlrabistückchen	Gemüseschnitzel paniert (mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen) (a1,a4,a5), Petersiliensauce (a1,g), Salzkartoffeln (FL) Möhrenrohkostsalat Saisonales Obst	Feiertag Das Team "De Kök" wünscht Ihnen ein schönes Weihnachtsfest und einen Guten Rutsch ins Jahr 2023. Wir sind auch im nächsten Jahr gern für Sie da.
DIENSTAG		Hähnchenunterschenkel (G,a1), Erbsengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Kochklops (S,a1), Kaperntunke (a1,g), Salzkartoffeln  Grüne Bohnensalat Magermilchjogurt mit Pflaumen (g)	Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (G,a1,g), Langkornreis  Magermilchjoghurt mit Mandarinen (g)	
MITTWOCH		Milchreis (g) mit Erdbeeren (FL) Alternativ: Gemüsecremesuppe (Kartoffeln Möhren, Sellerie) (g,i) Gurkenstückchen	Käse-Sahne-Sauce (a1,g), Vollkornnudeln (a1) (FL) Weißkohlrkost Saisonales Obst	Gabelspaghetti (a1), Tomatensauce (a1) (FL) Gurkensalat Saisonales Obst	
DONNERSTAG	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d), Langkornreis  Gurke-Tomate-Mais-Salat Vanillepudding (g)	Seelachsstäbchen paniert (a1,d), Kräutersauce (a1,g), Salzkartoffeln  Möhrenstückchen Waldbeerenquarkspeise (g)	Wildlachsfilet paniert (a1,d), Rahmspinat (a1,g), Kartoffelpüree (3,g)  Kokosquarkspeise (g)	Gebratenes Seelachsfilet (d), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Salzkartoffeln  Gelbe Bohnensalat Bratpfelquarkspeise (g)	
FREITAG	Grüne Erbsencremesuppe (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) (i,g), Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Kartoffelcremesuppe (mit Möhren, Sellerie, Porree) (g,i), Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Gemüseintopf (i) (mit Brokkoli, Karotte, Sellerie) mit Langkornreis, Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Weißkohleintopf (i) mit Kartoffeln, Möhren & Sellerie, Vollkornbrot (a1) (FL) 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=Macadamianuss 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.