

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 17.02.25 bis 21.02.25 - KW 8



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
Montag, 17. Februar 2025					
Hähnchenschnitzel "Wiener Art"			GL-b), M, E		
Selbstgemachter Kartoffelsalat   Krippe: Karotten-Gemüsepüree			SE   M		
Frisches Obst			---		
Vegi: Selbstgemachte Gemüsebratlinge (glutenfrei)			SEL, M		

Dienstag, 18. Februar 2025					
Schinkennudeln mit   Reibekäse (laktosefrei)			GL-b)   ---		1, 2, 3
Tomatensauce			GL-b), SEL, M		
Salat mit Dressing   Krippe: Rohkost			M   ---		
Vegi: Pasta mit Sauce Napoli			GL-b), M, SEL		

Mittwoch, 19. Februar 2025					
Lasagne al Forno			GL-b), M, SEL		
Karottensalat			---		
Vegi:Gemüselasagne			GL-b), M, SEL		

Donnerstag, 20. Februar 2025					
Kichererbsen Curry mit Süßkartoffel und Spinat (vegan)			SEL		
Langkorn / Vollkornreismischung			---		
Selbstgemachter Beerenquark (zuckerreduziert)			M		

Freitag, 21. Februar 2025					
Kartoffel Lauchcreme Suppe			M, SEL		
Kaiserschmarrn			GL-b), M, E		
Vanillekirschen			---		

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

**Informationen und Aktuelles:**

Süßspeisen selber machen lohnt sich!

Joghurt- oder Quarkspeisen als Nachtisch liefern wichtige Vitamine und Mineralstoffe, vor allem den Knochenhartmacher Kalzium. Extra gesund und schmackhaft sind auch hier Mischungen mit Obst: Durch die Fruchtsäuren wird das Kalzium besonders gut aufgenommen, Zucker sowie Fettgehalt wird reduziert, und der Anteil an Obst selber bestimmt - anders, als bei Fertigprodukten. Es lohnt sich also, selber zum Kochlöffel zu greifen, in diesem Sinne...

...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

Allergene				
<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				
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				