

# Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 28.04.25 bis 02.05.25 - KW 18



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatz-stoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 28. April 2025</i>					
Putenkeule "Züricher Art"			GL-b), M, SEL		
Langkornreis / Vollkornreis			---		
Frisches Obst			---		
Vegi: Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Soja und Pilzen			GL-b), SEL, SO, M		
<i>Dienstag, 29. April 2025</i>					
Fusilli mit   Reibekäse (laktosefrei)			GL-b)   M		
Tomaten Frischkäse Sauce mit Spinat			GL-b), SEL, M		
Frische Rohkost			---		
<i>Mittwoch, 30. April 2025</i>					
Kartoffel Gulasch mit Wiener Würstel und Gemüsewürfel			GL-b), SEL		1, 2, 3
Frische Bäckersemmel aus unserer hauseigenen Backstube			GL-b)		
Straciatella Quark (eigene Herstellung und zuckerreduziert)			M		
Vegi: Kartoffelgulasch mit vegetarischen Würstel und Gemüsewürfel			GL-b), E	SO, M, SCHA, SES, SE, SEL	
<i>Donnerstag, 1. Mai 2025</i>					
Wir wünschen einen schönen freien Tag					
<i>Freitag, 2. Mai 2025</i>					
Klare Gemüsebrühe mit bunter Einlage			GL-b), M, SEL, E		
Vanille Grießbrei			GL-b), M		
Apfelmus			---		3

EU Zertifizierung	Bio - Zertifizierung BY-005-06329-V	ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de MSC Zertifizierung
-------------------	-------------------------------------	---

**Informationen und Aktuelles:** **Regionales Obst und Gemüse**

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,  
warum regionales Obst und Gemüse? - Kurze Transportwege garantieren beste Frische und Haltbarkeit.  
Wir setzen großteils auf regionale Zulieferer. Die Umwelt wird geschont und die Nährstoffverluste im Produkt werden minimiert.  
Grund genug, sich immer, wenn es möglich ist, für regionale Produkte zu entscheiden.

...guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

<b>Allergene</b>				
<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				
<b>Zusatzstoffe</b>				
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				