Speisenplan März 2024

Speisenplan für Montessori - Kinderhaus, Kita " Klabautermann" KITA "Brunnenaue"

	1		2		3		4		Ferien 1
	A	A	A	A	A	A	A	A	
	Woche vom 26.02. - 03.03.	**Woche vom 04.03. - 10.03.**	**Woche vom 11.03.- 17.03.**		**Woche vom 18.03. - 24.03.**		**Woche vom 25.03. - 31.03.**		
MONTAG		Aa **Schnitzel(m)** Aa,G I G von Schwein oder Huhn, Leipziger Allerlei mit Erbse, Möhre und Bohne, dazu Butterkartoffeln, frisches Obst der Saison	Aa,J **Gulasch(f)** G,C,Aa Aa von Schwein oder Pute, mit Tomate, Paprika, Zwiebel dazu Semmelknödel und Rotkohl frisches Obst der Saison		I Aa,G **Geschnetzeltes (m)** von der Pute, mit Zwiebel, Porree und Sellerie in Rahmsauce, Vollkornreis, frisches Obst der Saison		1,5 **Currywurst (f)** Aa G von Huhn und Pute, in Currysauce mit Stampfkartoffel und Weißkrautsalat	
DIENSTAG		Aa G,2 G **Nudelauflauf** Vollkornspiralen in Sauce aus Spinat und Käse mit Tomatenscheiben belegt und Reibekäse überbacken, Gurkensalat	Aa 1,4 S G,2 **Gemüsepfanne** Zucchini, Aubergine, Paprika, Zwiebel und Zuckerschoten, süß-würzig mit Parboiled Reis, Gemüsesticks, Kakao		Aa, C G G **Gemüseburger unpaniert** u.a.aus Möhre, Pastinake, Mais, dazu Stampfkartoffel und Rotkohlsalat, Trinkjoghurt Zitrone		Aa,C,J **Gemüsepuffer** Aa G mit Karotte und Kürbiskern, Bohnengemüse und Salzkartoffeln, frisches Obst der Saison	
MITTWOCH		D Aa,G G **Wildlachs** gewürfelt, in stückiger Linsenrahmsauce mit Erbsen- und Möhrenreis, Erdbeerquark, Gemüsesticks	I D **Ostseefischsuppe** mit Kartoffelwürfel, Karotte, Erbsen, Sellerie und Würfel vom Seelachs mit frischer Petersilie, frisches Obst der Saison		D I Aa,G G **Wildlachsfilet** gekocht, in Dill-Zitronenrahmsauce, Salzkartoffeln und Butterbrokkoli, frisches Obst der Saison		D,G Aa,J Aa,G G **Fischburger** vom Seelachs, mit Möhrensalat und Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln, Erdbeerquark	
DONNERSTAG	Aa-Ae **Vegetarische Bratwurst** Aa G mit Sauerkraut und Salzkartoffeln, Honigquark	I **Erbseneintopf** mit Porree, Sellerie, Möhre und Kartoffelwürfel, Möhrensalat, frisches Obst der Saison	Aa **Linsenbolognese** Aa G,S,2 aus roten Linsen, Zwiebel, Paprika und Tomate, mit Vollkornspiralen, Honigjoghurt mit Streusel		Aa,C G **Tortelloni** Aa,G G vegetarisch, in Erbsenrahmsauce, Erdbeerjoghurt		I Aa, G **Blumenkohlrahmsuppe** mit Blumenkohl, Möhren und Kartoffeln, frische Petersilie und Sahne, dazu Vollkornbrot, frisches Obst der Saison	
FREITAG	Aa,G,C **Kaiserschmarrn** G,2 mit hausgemachter Vanillesauce, Möhrensalat	**Frauentag!**	C **Eierragout** J G mit Erbsen, Möhren, Senf und Sahne, Salzkartoffeln, Gurkensalat		I G,C,J G **Kartoffelgulasch** mit Paprika, Tomate, Sellerie, Erbsen, Kartoffelwürfel und frischer Petersilie, Tsatziki, Reibekäse,Gurken- und Möhrensticks		G,Aa **Grießbrei** mit Obstsauce von Mango, Apfel, Erdbeere und Kirsch, Gurken-, Kohlrabi- und Möhrensticks	

Allergene:(Aa)' (Aa)Weizengluten,(Ab)Dinkelgluten,(Ac)Haferglute n,(Ad) Roggengluten,(Ae) Gersten-gluten, (C) Eier, (D) Fisch, (H)Schalen-früchte= (Hm)Mandeln, (Hh)Haselnuss, (Hw)Walnüsse, (He)daraus hergestellte Erzeugnisse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (G) Milch, (M) Lupine,(S) Soja

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungstoffe
2 mit Farbstoffe
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat
6 mit Geschmacksverstärker

Farblegende:

- Fleischgericht
- Ovo-Lacto-Vegetabiles Gericht
- Milch-/Eigericht
- Fischgericht

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 Fit Kid Logo ausgezeichnet.

Montessori Kinderhaus Küchenbetrieb
Sonnenhof 15
18437 Stralsund
Tel.: 03831 / 481339
E-Mail: montessorikueche@web.de
www.montessori-stralsund.de

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
Andreas Itzerott

Das frische Obst wird nach Wochenangebot und Saison ausgewählt.
Täglich steht ein vegetarisches Gericht auf Nachfrage zur Verfügung.