

Speisenplan Juni 2022

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

	Ferien 03.06. 2		Ferien bis 07.06. 3		4		1		2	
	Woche vom 30.05. - 05.06.		Woche vom 06.06. - 12.06.		Woche vom 13.06. - 19.06.		Woche vom 20.06. - 26.06.		Woche vom 27.06. - 03.07.	
MONTAG	A		A	Pfingstmontag	A, G, I	Bratwurst (f) von Schwein oder Huhn und Truthahn, Möhren- Kohlrabigemüse, Kartoffeln, Blattsalat mit Joghurdressing,	A	Kartoffelgulasch mit Paprika, Tomate, Sellerie, Porree, Kartoffelwürfel und frischer Petersilie, Tzatziki, Reibekäse und frisches Obst der Saison	Aa, D	Fischstäbchen vom Seelachs, Möhrengemüse und Salzkartoffeln, Vanillepudding
DIENSTAG			Aa, C, G	Gemüseburger unpaniert aus Paprika, Mais, Karotte, Erbsen und Blumenkohl, mit Bohnengemüse und Butterkartoffeln, frisches Obst der Saison, Vanillemilch,	Aa, G	Tortelloni gefüllt mit Spinat, dazu stückige Tomatensauce mit Zwiebel und Paprika, Obst der Saison	Aa	Frikassee (m) vom Huhn, mit Karotte, Porree und Sellerie, Vollkornreis, Möhrensalat, Vanillemilch	D, S	Chili sin Carne vegetarisches Chili mit Soja, rote Bohnen, Mais, Tomate und Paprika, dazu Vollkornreis, Obst der Saison
MITTWOCH	Aa, G, C	Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelmuß und Puderzucker, Gurkensticks und Eisbecherchen	Aa	Geschnetzeltes von der Pute mit Erbsen und Möhren in Rahmsauce, Reis und Rotkohlsalat	D, I, G	Wildlachs gedünstet, mit rotem Linsengemüse und Stampfkartoffeln, frisches Obst der Saison	D, I, J	Gemüse-Fisch-Paella mit Seelachs, Karotte, Lauch und Sellerie, dazu Currysauce und Vollkornreis, frisches Obst der Saison	Aa, Aa, G	Nudel-Bolognese Auflauf (f) Spiralen mit Sauce aus Hackfleisch von Schwein oder Rind, Tomate, Zwiebel, Paprika und Reibekäse überbacken, frisches Obst der Saison
DONNERSTAG	D, I	Wildlachswürfel in Ostseefischsuppe mit Möhre, Sellerie, Lauch, Kartoffelwürfel, frisches Obst der Saison	D, G, G, S, 2	Seelachs in Kräuter-Öl gebraten mit Stampfkartoffeln und Erbsengemüse, Joghurt mit Schokostreusel	Aa, G, G, 2	Hörnchen in Käsesauce Gabelspaghetti aus Hartweizen, Käsesauce, Möhrensalat, Vanillepudding	C, Aa, J, 4, G	Senfei gekochtes Ei in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Salat, Erdbeerquark	I, Aa	Kartoffeleintopf mit Karotte, Porree, Sellerie, dazu Vollkornbrot und Weißkrautsalat
FREITAG	5, I, J, Aa, J, G	Currywurst (f) von Schwein oder Pute mit Truthahn in Currysauce, Stampfkartoffel und Gurkensalat	C, Aa, G	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln, frisches Obst der Saison, Knabbermöhren	Aa, G	Kartoffelgratin mit Steckrübe, Möhre, Erbse, Blumenkohl und Pastinake in Rahmsauce, mit Käse überbacken	Aa, C, G	Fruchtkaltschale mit Erdbeeren, Kirschen, Mango, Birne und Grießklößchen, Blattsalat mit Zitronendressing		

Allergene:(Aa)' (Aa)Weizengluten, (Ab)Dinkelgluten, (Ac)Hafergluten, (Ad) Roggengluten, (Ae) Gerstengluten, (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



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

Farblegende:
Fleischgericht
Ovo-Lacto-Vegetables Gericht
Milch-/Eigericht
Fischgericht

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.