

## Speisenplan Mai 2024

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

	2	3	4	1	2
	<b>Woche vom 29.04. - 05.05.</b>	<b>Woche vom 06.05. - 12.05.</b>	<b>Ferien 17.05. - 19.05.</b>	<b>Ferien - 21.05.</b>	<b>Woche vom 27.05. - 02.06.</b>
	<b>Geflügelbällchen (f)</b>	<b>Frikassee vom Huhn(m)</b>	<b>Hackbraten (f)</b>	<b>Woche vom 20.05. - 26.05.</b>	<b>Bratwurst (f)</b>
<b>MONTAG</b>	Aa, C vom Huhn mit Preiselbeerrahmsauce, Butterbohnen und Stampfkartoffel, Kakao	I, G mit Karotte, Sellerie, Erbsen, Porree und Rahm, Vollkornreis, Blattsalat mit Joghurtdressing, frisches Obst der Saison	Aa, C, J, 3 von Schwein oder Kalb, mit Blumenkohl und Kartoffeln, frisches Obst der Saison	A <b>Pfingstmontag</b>	I, J, 5 von Schwein oder Huhn und Truthahn, bayrisch Kraut aus Weißkohl und Sahne, Kartoffeln, Honigjoghurt
<b>DIENSTAG</b>	G, 2 <b>Pasta in Käsesauce</b>	Ae, C, G <b>Broccoli-Nugget</b>	<b>Röstitaler</b>	<b>Blumenkohlgratin</b>	Aa, I <b>Ravioli</b>
	Aa, G, 2 Vollkornspiralen, Käsesauce, Eisbergsalat, frisches Obst der Saison	Aa mit stückiger Tomatensauce mit Tomate, Paprika und Zwiebel, Parboiled Reis, Erdbeerpudding	Aa aus Kartoffel, mit buntem Gemüse aus Erbsen, roten und grünen Bohnen sowie Kichererbsen und Steckrübe, frisches Obst der Saison	Aa, G, G, 2 mit Kartoffeln, Blumenkohl in Rahmsauce und Reibekäse, frisches Obst der Saison, Vanillemilch	Aa, G, G, 2 vegetarisch, dazu Gemüserahmsauce mit Möhre und Erbse, Vanillepudding
<b>MITTWOCH</b>	<b>Tag der Arbeit!</b>	D <b>Seelachs</b>	D <b>Wildlachswürfel</b>	Aa, D <b>Backfischecke</b>	D <b>Wildlachs</b>
		Aa, G mediteran gewürzt und gebacken, Stampfkartoffeln und Möhrensalat, frisches Obst der Saison, Trinkjoghurt Zitrone	I in Ostseefischsuppe mit Möhre, Sellerie, Lauch, dazu Vollkornbrot, Schokopudding	G vom Seelachs, mit Stampfkartoffeln und Erbsengemüse, Mangojoghurt	Aa, G gewürfelt, in Curryrahmsauce mit Vollkornreis, Gurkensalat und frisches Obst der Saison
<b>DONNERSTAG</b>	<b>Nudelaufbau</b>	<b>Himmelfahrt</b>	<b>Farfalle</b>	<b>Tortellini</b>	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b>
	Aa, Aa, G Gabelspaghetti aus Hartweizen mit Sauce aus Sonnenblumenkernen, Tomate und Paprika, mit Reibekäse überbacken, Obst der Saison	Aa, Aa, G, 2 Schmetterlingsnudeln aus Hartweizen in Frischkäsesauce, Möhrensalat	Aa, G vegetarisch, mit stückiger Tomatensauce, Weißkrautsalat, frisches Obst der Saison	Aa vegetarisch, mit stückiger Tomatensauce, Weißkrautsalat, frisches Obst der Saison	I, G mit Kartoffelwürfel, Porree, Sellerie und Möhre, frisches Obst der Saison
<b>FREITAG</b>	<b>Eierkuchen</b>	<b>Brückentag</b>	<b>Senfei</b>	<b>Gemüsesuppe</b>	<b>Milchreis</b>
	Aa, C, G Eierkuchen mit selbstgemachtem Apfelmus, Gurken- und Möhrensticks	C, Aa, J, G, 4, 2 gekochtes Ei in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete Salat und Gemüsesticks, Kakao	I aus Möhre, Bohne, Erbse und Steckrübe, veg. Maultasche und Vollkornbrot, Gurken- und Kohlrabisticks	G, G aus Möhre, Bohne, Erbse und Steckrübe, veg. Maultasche und Vollkornbrot, Gurken- und Kohlrabisticks	G, G Milchreis mit Kirschkompott, Cole Slaw: rahmiger Salat mit Weißkraut, Möhre und Ananas

**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

**Farblegende:**

- Fleischgericht
- Ovo-Lacto-Vegetables 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](http://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.