

Speisenplan Mai 2024

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

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

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.