

Speisenplan Oktober 2024

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

| | 4 | 1 | 2 | Ferien 3 | 4 |
|-------------------|---|--|--|--|---|
| | A Woche vom 30.09. - 06.10. | A Woche vom 07.10.-13.10. | A Woche vom 14.10.-20.10. | A Woche vom 21.10.-27.10. | A Woche vom 28.10.-03.11. |
| MONTAG | | Aa Schnitzel(m) | Aa Knabberbein (f) | Aa,C Reisfleisch (m) | Aa,C Geflügelbällchen (f) |
| | | Aa,G G von Schwein oder Huhn, Erbsenrahmgemüse und Butterkartoffeln, frisches Obst der Saison | Aa G vom Huhn, mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln, frisches Obst der Saison | I vom Rind mit Möhre, Vollkornreis, Sellerie, Porree und weißen Bohnen, Möhrensalat | Aa,G G,2 vom Huhn mit Preiselbeerrahmsauce, Möhrensalat und Stampfkartoffel, Kakao |
| DIENTAG | Aa,G,2 Nudeln in Käsesauce | Aa Kartoffel-Kürbissüppchen | Aa Vegetarischer Schmorkohl | Aa,G Tortellini | Aa Vegetarisches Chili |
| | Vollkornspiralen in Käsesauce, frische Petersilie und Möhrensalat, frisches Obst der Saison | Aa mit Kartoffelwürfel, Hokkaido-Kürbis, Karotte, Ingwer und Kokosmilch, Mangojoghurt | S G,2 aus Weißkohl, Sojageschnetzeltem, Tomate und Zwiebel, mit Salzkartoffeln, Schokopudding | Aa vegetarisch, mit stückiger Tomatensauce, Weißkrautsalat, frisches Obst der Saison | Aa Sonnenblumenkern - Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln, roten Bohnen und Mais, Vollkornreis, frisches Obst der Saison |
| MITTWOCH | Ostseefischsuppe | D,I Kochfisch | D Wildlachs | Aa,D Fischstäbchen | D Wildlachswürfel |
| | I D mit Kartoffelwürfel, Karotte, Bohnen, Sellerie und Erbsen, Würfel vom Wildlachs und Kichererbsendip, Vanillepudding | Aa,G vom Seelachs mit Vollkornreis, Kräutersauce und Gurkensalat, frisches Obst der Saison | I G,2 gedünstet mit Vollkornreis und Rotkohlsalat, frisches Obst der Saison | Aa G G,2 vom Seelachs, Möhregemüse und Stampfkartoffeln, Erdbeerpudding | Aa, G Aa G,2 in Kräuterrahmsauce auf Spiralen aus Hartweizen, Gurkensalat, Vanillemilch |
| DONNERSTAG | Tag der Deutschen Einheit | Buntes Kartoffelgratin | Gemüsebällchen | Blumenkohlgratin | Reformationstag |
| | Aa,G G mit Steckerübe, Möhre, Erbse, Blumenkohl und Pastinake in Rahmsauce, mit Käse überbacken, Trinkjoghurt Zitrone | C Aa Aa G,2 mit Steckrübe, Möhre, Erbse, Blumenkohl und Pastinake in Rahmsauce, mit Käse überbacken, Trinkjoghurt Zitrone | Aa,G aus Erbse, Mais, Paprika, Zwiebel und Kartoffel, mit Vollkornspiralen und stückiger Tomatensauce, Gurken- und Möhresticks | Aa,G mit Kartoffelscheiben, Blumenkohl in Rahm mit Käse überbacken, frisches Obst der Saison | |
| FREITAG | Gnocchi in Spinat | Hefekloß | Kürbiskernrösti unpaniert | Grießbrei | |
| | Aa,C Aa,G G G Kartoffelgnocchi in Spinat-Frischkäsesauce mit Kirschtomaten und geriebenem Hartkäse, Blattsalat mit Joghurtdressing | Aa,G,C Hefekloß mit Kirschsauce, Gemischter Salat aus Gurke, Tomate und Blattsalat | Aa,C Aa,G G mit Möhre, Kürbis und Kartoffel, Bohnengemüse und Kartoffeln, Erdbeerquark | G,Aa mit Obstsauce von Mango, Apfel, Erdbeere und Kirsch, Feldsalat mit klarem Dressing | |

Allergene:(Aa)' (Aa)Weizengluten,(Ab)Dinkelgluten,(Ac)Hafergluten,(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 Konservierungstoffen
- 2 mit Farbstoffen
- 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.