

Speisenplan September

Montessori-Kinderhaus, Kita Klabaubermann, Kita Brunnenau

	3		4		1		2		3	
	Woche vom 31.08. - 04.09.		Woche vom 07.09. - 11.09.		Woche vom 14.09. - 18.09.		Woche vom 21.09. - 25.09.		Woche vom 28.09. - 02.10.	
MONTAG	A		A	Kochfisch	A	Gyros von der Pute (m)	A	Schmorkohl (f)	A	Broccoli-Nugget
			D						Aa,Ae	
			I						G,C,S	
			Aa, G	vom Seelachs, Erbsen-Möhrenreis und Kräutersauce, Feldsalat und frisches Obst der Saison	Aa	mit Joghurtsauce, Parboiled Reis und Weißkrautsalat, frisches Obst der Saison	Aa	aus Weißkohl, Hackfleisch von Schwein oder Rind, Tomate und Zwiebel, mit Salzkartoffeln, frisches Obst der Saison	I,4	mit stückiger Tomatensauce, Vollkornreis und rote Bete-Salat, frisches Obst der Saison
DIENSTAG	D	Wildlachsfilet		Bratwurst(f)		Möhreneintopf		Gemüseburger unpaniert		Fischfrikadelle
	Aa,G	gedünstet, in Dillsauce, Stampfkartoffeln und Weißkrautsalat, Vanillemilch	G,I	vom Hühnchen und Truthahn, mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Trinkjoghurt Honig	I	mit Kartoffel, Möhren, Sellerie, Lauch und frischer Petersilie, Vollkornbrot, Erdbeerpudding	Aa,C	aus Möhre, Pastinake, Kartoffel und Erbse, mit Stampfkartoffel und Rotkohlsalat,	D,G	
	G		G		Aa,Ad		G		Aa,J	vom Seelachs, mit Möhregemüse und Salzkartoffeln, Erdbeerquark
	G,2				G,2				Aa	
MITTWOCH		Gulaschtopf (m)		Vegetarische Bolognese		Seelachsfilet		Bolognese		Tortelloni
	I	vom Schweineschinken oder Putenbrust, mit Paprika, Tomate, Zwiebel, Sellerie und Porree, Vollkornspiralen, frisches Obst der Saison	S,Aa	aus Paprika, Tomate, Soja, Zwiebel und Karotte mit Vollkornnudeln, Reibekäse, frisches Obst der Saison	D,I	mit Kräutern gewürzt, Stampfkartoffeln und Brokkoli, Feldsalat mit Zitronendressing	D,I	vom Wildlachs mit Tomate, Zwiebel, Sellerie, Mais und roten Bohnen, dazu Vollkornreis und Vanillepudding	Aa	mit Spinat und Käse gefüllt, in Erbsen-Möhrensauce, frisches Obst der Saison
	Aa		Aa		G		Aa		Aa	
DONNERSTAG	Aa,I	Gemüsestrudel	1,3	Kasseler Braten (m)		Chili sin Carne		Bunter Gemüseintopf		
	G, C	aus Mais, Erbse, Kartoffel, Sellerie, Käse uvm. in Teig, mit Butterkartoffeln und Bohnen, Eisbecherchen	Aa	vom Schweinerücken mit Rotkohl und Salzkartoffeln, Knabbermöhren und -gurken	S	vegetarisches Chili mit Soja, Tomate, Paprika, Mais und roten Bohnen, dazu Vollkornreis, frisches Obst der Saison	I,Aa	mit Sellerie, Brokkoli, Steckrübe, Rosenkohl, Bohnen und Karotten, mit Bulgur ,frisches Obst der Saison		
	G									
	G,2									
FREITAG	G	Milchreis		Kartoffel und Quark	Aa,J	Bratklops (f)	G,Aa	Grießbrei		
		mit Zimt und Zucker, Apfelmuß und Möhrensalat	G	Kräuterquark mit Schnittlauch und Petersilie, Butterkartoffeln, Gurkensalat	C	von Schwein oder Rind, mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln, Kakao		mit Obstsauce von Mango, Apfel, Erdbeere und Kirsch, Gurken und Möhrensticks		
					G					
					G					

Allergene:(Aa)\ (Aa)Weizengluten,(Ab)Dinkelgluten,(Ac)Hafergluten ,(Ad) Roggenluten,(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.