

Speiseplan

(KW 10 vom 04.03.2024 - 08.03.2024)



**Kindercatering
Dietler GmbH**

KITA-Line Menülinie

Montag

Paprika-
Rahmgeschnitzeltes mit
Bulgur
BIO Rohkost
Obst & Gemüse
*Vegetarische Alternative:
Bulgur- Gemüsepfanne*

Allergene:
A, B

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Tomatenmark
Geschnitzeltes (Schwein/
Pute)
Zwiebeln
Ratatouille
Paprika
Creme Fraiche (B)
Bulgur (A)
Butter (B)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Dienstag

Pasta Spirelli, an
Frischkäse-
Tomatensauce

Gurkensalat

Allergene:
A, B, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Spiralen Nudel (Weizen)
(A, D)
Zwiebeln
Brunoise (E)
Tomatenmark
Frischkäse (B)
Gurke
Dill
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Gemüsesuppe mit
Sternchennudeln

Schupfnudeln mit
Apfelmus

Allergene:
A, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Sternchen (A, D)
Sellerie (E)
Karotten
Lauch
Zwiebeln
Brunoise (E)
Schupfnudeln (A, D)
Apfelmus
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Gegrillte Hähnchenkeule
mit Kartoffel Wedges,
dazu Ketchup
BIO Rohkost
Obst und Gemüse
*Vegetarische Alternative:
Gemüse Eintopf mit Brot*

Allergene:
A

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Hähnchenkeule
Kartoffel Wedges (A)
Ketchup
Meersalz
Naturreine Gewürze

Freitag

Seelachs in leichter Kräuter-
Sahnesauce, dazu Butterreis

Mango- Joghurt

*Vegetarische alternative:
Gemüsereis mit Kräutersauce*

Allergene:
B, C, E

Zusatzstoffe:
3, 7

Zutaten:
Seelachs MSC (C)
Zwiebeln
Sellerie (E)
Knoblauch
Reis
Butter (B)
Mango
Joghurt (B)
Sahne (B)
Creme Fraiche (B)
Gartenkräuter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Speiseplan

(KW 10 vom 04.03.2024 - 08.03.2024)



FIT-Line Menülinie / Vegetarische Alternative

Montag

Bunte Bulgur –
Gemüsepfanne mit
Paprikarahmsoße

BIO Rohkost
Obst & Gemüse

Allergene:
A, B

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Tomatenmark
Zwiebeln
Karotten
Erbsen
Rübchen
Brechbohnen
Ratatouille
Paprika
Creme Fraiche (B)
Bulgur (A)
Butter (B)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Dienstag

Pasta Dinkelspirelli, an
Frischkäse-
Tomatensauce

Gurkensalat

Allergene:
A, B, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Dinkelnudel (Dinkel)
(A)
Zwiebeln
Brunoise (E)
Tomatenmark
Frischkäse (B)
Gurke
Dill
Meersalz
Naturreine Gewürze

Mittwoch

Gemüsesuppe mit
Sternchennudeln

Schupfnudeln mit
Apfelmus

Allergene:
A, B, D, E

Zusatzstoffe:
8

Zutaten:
Sternchen (A, D)
Sellerie (E)
Karotten
Lauch
Zwiebeln
Brunoise (E)
Schupfnudeln (A, D)
Apfelmus
Meersalz
Naturreine Gewürze

Donnerstag

Frühlingshafter
Kartoffeleintopf mit
Gemüsewürfeln, dazu
Natursauerteigbrot

BIO Rohkost
Obst und Gemüse

Allergene:
A, B, E

Zusatzstoffe:
keine

Zutaten:
Zwiebeln
Brunoise (E)
Sellerie (E)
Kohlrabi
Kartoffeln
Creme Fraiche (B)
Brot (A)
Meersalz
Naturreine Gewürze

Freitag

Seelachs in leichter Kräuter-
Sahnesauce, dazu Butterreis

Mango- Joghurt

Vegetarische alternative:
Gemüsereis mit Kräutersauce

Allergene:
B, C, E

Zusatzstoffe:
3, 7

Zutaten:
Seelachs MSC (C)
Zwiebeln
Sellerie (E)
Knoblauch
Reis
Butter (B)
Mango
Joghurt (B)
Sahne (B)
Creme Fraiche (B)
Gartenkräuter
Meersalz
Naturreine Gewürze

Zusatzstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

1= Phosphat	7= Rauch
2= Farbstoff	8= Antioxidationsmittel
3= Pökelsalz	9= Konservierungsstoff
4= Süßstoff	10=Ascorbinsäure (VitaminC)
5= Geschwärzt	11=Schwefeldioxyd
6= Gewachst	12=Geschmacksverstärker



Allergene Inhaltsstoffe nach EU Kennzeichnungspflicht:

A = glutenhaltiges Getreide	H = Schwefeldioxyd
B = Milch, sowie Laktose	I = Soja
C = Fisch	J = Senf
D = Eier	K = Sesamsaat
E = Sellerie	L = Krebstiere
F = Schalenfrüchte	M = Weichtiere
G = Erdnüsse	N = Lupine

Frische, Kita und Schulverpflegung in bester Qualität!



die-kinderküche.de

Öko- Kontrollstelle: DE-ÖKO-037

