

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 09.03.20 bis 13.03.20 - KW 11



	Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	mögliche Spuren von Allergenen	Zusatzstoffe
		Anliefer-	Ausgabe-			
Montag 9. Mrz. 2020	Gemüsecremesuppe mit Wiener Würstl 🐷 Baguettesemmel Bananen Vegi: Gemüsecremesuppe mit Croutons			GL-b), M, SEL, SE GL-b) --- M, SEL, GL-b)	SES	1, 2, 3
Dienstag 10. Mrz. 2020	Backhähnchen 🐔 Westernkartoffel mit BBQ Dip Rohkost Vegi: Süßkartoffel-Amaranth Bratling			GL-b), SEL, E M, SE, E --- ---		
Mittwoch 11. Mrz. 2020	Pasta mit Reibekäse 🧀 Tomatenrahmsauce mit Gemüsewürfel Quark mit Vanillegeschmack			GL-b), M GL-b), M, SEL M		
Donnerstag 12. Mrz. 2020	Leberkäse gebacken 🐷 Hausgemachtes Kartoffelpüree Karotten-Kohlrabi Gemüse Vegi: Kichererbsen-Gemüsegulasch			GL-b), M, SEL M SEL, M GL-b), M, SEL		1, 2, 3
Freitag 13. Mrz. 2020	MSC Seelachs mit Tomate + Käse gratiniert ➡️ Langkornreis Blattsalat Krippe: Rohkost Vegi: Risi Bisi Reispfanne			F, GL-b), M, SEL --- M --- SEL, M		



2011 / EU-Zertifizierung

Einkaufen auf dem Bauernhof



Unsere Speisen beinhalten folgende:

Zusatzstoffe

1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker
5 = Konserviert 6 = Geschwefelt 7 = Süßungsmittel 8 = Farbstoffe
9 = enthält eine Phenylalinquelle 10 = unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

GL = Glutenhaltiges Getreide
 GL - a) = Hafer
 GL - b) = Weizen
 GL - c) = Roggen
 GL - d) = Gerste
 SCHA = Schalenfrüchte
 SCHA 1 = Haselnüsse
 SCHA 2 = Walnüsse
 SCHA 3 = Mandeln
 KT = Krebstiere
 SO = Sojabohnen
 LU = Lupinen
 WT = Weichtiere
 SCHW = Schwefeldioxid und Sulfit
 E = Eier
 ER = Erdnüsse
 SEL = Sellerie
 SE = Senf
 M = Milch
 F = Fisch
 SES = Sesamsamen

Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt

Auszug unserer Lieferanten:

Fleisch : Metzgerei Ott - Garching
Gemüse : SSG - Aufkirchen / Gassner, Einkaufen auf dem Bauernhof - Moosinning
Backwaren : Bäckerei Neumaier - Erding

Wir sind seit dem 16.02.2011 EU-zertifiziert und arbeiten nach den strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben. Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und Ihren Kindern die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.

Stand: 02.03.2020 -22:50