

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 09.03.26 bis 13.03.26 - KW 11



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatzstoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 9. März 2026</i>					
			GL-b), SEL		
Hähnchenbrust in Cocossauce mit Wokgemüse			---		
Langkornreis / Vollkornreis			---		
Frisches Obst			---		
Vegi: Orientalische Bratlinge			GL-b), SEL		
<i>Dienstag, 10. März 2026</i>					
			GL-b), SEL, M		
Gemüselasagne mit Käse gratiniert			M ---		
Blattsalat mit Dressing Krippe: Frische Rohkost					
<i>Mittwoch, 11. März 2026</i>					
			GL-b), SEL		
Mildes Gulasch mit Wurzelgemüse			GL-b)		
Bio Nudeln			M		
Beeren Shake mit Bio Joghurt (eigene Herstellung und zuckerreduziert)			GL-b), SEL		
Gemüsegulasch mit Bio Nudeln					
<i>Donnerstag, 12. März 2026</i>					
			GL-b), SEL, E		
Grießnockerlsuppe mit Gemüse und Schnittlauch			GL-b), M, E, SCHA 1, 2		
"Hausmacher" Rahmapfelstrudel			M		
Sauce mit Vanillegeschmack					
<i>Freitag, 13. März 2026</i>					
			F, GL-b)		
MSC Alaska Seelachs im Tempura Teig			M		
Selbstgemachtes Kartoffelpüree			GL-b), SEL, M		
Rahmspinat			E, M		
Vegi: Rührei					

EU Zertifizierung	Bio Zertifizierung	MSC Zertifizierung
-------------------	--------------------	--------------------

Informationen und Aktuelles:

Bio Joghurt

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,
 Bio-Joghurt gilt als gesund, da er oft mehr wertvolle Omega-3-Fettsäuren und konjugierte Linolsäure (CLA) enthält als konventioneller Joghurt, bedingt durch artgerechtere Fütterung (Gras/Heu). Er liefert wertvolles Eiweiß, Calcium und lebende Milchsäurebakterien, die eine gesunde Darmflora fördern, ohne Pestizidrückstände. Insgesamt ist Bio-Naturjoghurt eine sehr nährstoffreiche Wahl, besonders im Vergleich zu konventionellen, stark verarbeiteten Produkten.

...einen guten Appetit wünscht Ihre Familie Ascher mit Team

Allergene				
GL = Glutenhaltige Getreide	SCHA = Schalenfrüchte	SCHW = Schwefeldioxid + Sulfid	SO = Sojabohnen	ER = Erdnuss
GL-a) = Hafer	SCHA1 = Haselnüsse	SE = Senf	KT = Krebstiere	E = Eier
GL-b) = Weizen	SCHA2 = Walnüsse	SEL = Sellerie	LU = Lupinen	M = Milch
GL-c) = Roggen	SCHA3 = Mandeln	SES = Sesamsamen	WT = Weichtiere	F = Fisch
GL-d) = Gerste				
Zusatzstoffe				
1 = Nitritpökelsalz 2 = Phosphat 3 = Antioxidationsmittel 4 = Geschmacksverstärker 5 = Konserviert 6 = Geschwefelt 7 = Süßungsmittel 8 = Farbstoffe				
9 = enthält eine Phenylalaninquelle 10 = unter Schutzatmosphäre verpackt				
Es können Spuren von allen Allergenen in den Speisen möglich sein. Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt				