






Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 08.06.26 bis 12.06.26 - KW 24



Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule	Temperatur		Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatzstoffe
	Anliefern	Ausgabe			
<i>Montag, 8. Juni 2026</i>					
			GL-b), SEL		
	Fruchtig milde Schaschlikpfanne mit frischem Gemüse		---		
	Langkornreis / Vollkornreis		---		
	frisches Obst		---		
Vegi: Gemüse Schaschlik			GL-b), SEL		
<i>Dienstag, 9. Juni 2026</i>					
			GL-b), M, E		
	Hähnchen Cordon Bleu		M		
	Selbstgemachtes Kartoffelpüree		---		
	Karotten-Apfelsalat		---		
Vegi: Gemüsebratling			GL-b)		
<i>Mittwoch, 10. Juni 2026</i>					
			GL-b) M		
	Pasta mit Reibekäse (laktosefrei)		SEL		
	Sauce Napoli mit Wurzelgemüse		M		
	Beeren Shake mit Bio Joghurt				
<i>Donnerstag, 11. Juni 2026</i>					
			F, GL-b), E, SO, M M		
	Happy Fish "Seelachsfilet MSC" mit Remouladen Dip		---		
	Pellkartoffeln		---		
	Frische Rohkost		---		
Vegi: Gemüse Nuggets			GL-b), SEL		
<i>Freitag, 12. Juni 2026</i>					
			SEL, GL-b)		
	Minestrone mit Gemüse und Nudeln		GL-b), M		
	Vanille Grießbrei		---		3
	Apfelmus				

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

Informationen und Aktuelles: Marmelade selbstgemacht

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,
 Letzte Woche haben wir erstmals unsere hausgemachte Marmelade in den Speiseplan integriert. Die Rezeptur wurde bewusst mit sehr wenig Zucker hergestellt, damit der natürliche Fruchtgeschmack im Vordergrund steht. Gerade in der Gemeinschaftsverpflegung möchten wir Kindern eine ausgewogene und dennoch leckere Alternative zu stark gesüßten Produkten anbieten.

Aufgrund der positiven Rückmeldungen planen wir, unsere selbstgemachten Marmeladen künftig häufiger in den Speiseplan einzubauen.

Guten Appetit wünscht 'Ihre Familie Ascher mit Team

Allergene

GL = Glutenhaltige Getreide	SCHA = Schalenfrüchte	SCHW = Schwefeldioxid + Sulfit	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