

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 04.05.26 bis 08.05.26 - KW 19



| Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule | Temperatur | | Allergene | Spuren v. Allergenen | Zusatzstoffe |
|--|------------|---------|------------------------|----------------------|--------------|
| | Anliefern | Ausgabe | | | |
| <i>Montag, 4. Mai 2026</i> | | | | | |
| Gyrospfanne mit Lauch | | | GL-b), SEL | | |
| Langkornreis / Vollkornreis | | | --- | | |
| Frisches Obst | | | --- | | |
| Vegi: Sojapfanne mit Lauch | | | SEL, SO | | |
| <i>Dienstag, 5. Mai 2026</i> | | | | | |
| Kartoffel Gnocchi | | | E | | |
| Mediterrane Gemüsesauce | | | GL-b), SEL | | |
| Selbstgemachter Straciatellaquark mit Bio Joghurt (zuckerreduziert) | | | M | | |
| <i>Mittwoch, 6. Mai 2026</i> | | | | | |
| Putensteak natur mit Rahmsauce | | | GL-b), SEL, M | | |
| Selbstgemachte Eierspätzle | | | GL-b), E | | |
| Frische Rohkost | | | --- | | |
| Vegi: Gemüsepflanzerl mit Rahmsauce | | | GL-b), SEL, E, M | | |
| <i>Donnerstag, 7. Mai 2026</i> | | | | | |
| Schinkennudeln | | | GL-b) | | 1, 2, 3 |
| Tomatensauce | | | GL-b), SEL, M | | |
| Blattsalate mit Dressing Krippe: Frische Rohkost | | | M --- | | |
| Vegi: Gemüse Nudeln | | | GL-b), SEL | | |
| <i>Freitag, 8. Mai 2026</i> | | | | | |
| Karotten-Ingwersuppe | | | SEL, M | | |
| "Hausmacher" Rahmapfelstrudel | | | GL-b), M, E, SCHA 1, 2 | | |
| Sauce mit Vanillegeschmack | | | M | | |

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

Informationen und Aktuelles: *Nachspeisen selbstgemacht*

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,
 Joghurt- oder Quarkspeisen als Nachtisch liefern wichtige Vitamine und Mineralstoffe, vor allem den Knochenhartmacher Kalzium.
 Extra gesund und schmackhaft sind auch hier Mischungen mit Obst: Durch die Fruchtsäuren wird das Kalzium besonders gut aufgenommen, Zucker sowie Fettgehalt wird reduziert. Mit Bio-Naturjoghurt ist zusätzlich eine sehr nährstoffreiche Wahl.
 Es lohnt sich also, selber zum Kochlöffel zu greifen, in diesem Sinne...
 ...einen 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 | | | | |