

Kita- und Schulverpflegung Ascher

Speiseplan für die Woche vom: 31.08.26 bis 04.09.26 - KW 36

		Temperatur		ASCHEN CATERING Kita und Schulverpflegung täglich frisch gekocht		
Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule		Anliefern	Ausgabe	Allergene	Spuren v. Allergenen	Zusatzstoffe
Montag, 31. August 2026				GL-b), SEL, M		
Rahmgeschnetzeltes mit Lauch				---		
Langkornreis / Vollkornreis				---		
Frisches Obst				---		
Vegi: Gemüse Reispfanne mit Lauch				SEL		
Dienstag, 1. September 2026				GL-b)		
Bio Pasta				GL-b), SEL		
Sauce Napoli				M		
Schokoladen Pudding						
Mittwoch, 2. September 2026				GL-b), SEL, M, E		
Käsespätzle nach "Allgäuer Art"				M ---		
Blattsalat mit Dressing Krippe: Frische Rohkost						
Donnerstag, 3. September 2026				GL-b), SEL		
Hähnchenbrust natur in Bratensauce				M		
Selbstgemachtes Kartoffelpüree				--- M		
Frische Rohkost mit Kräuter Dip				SO, SEL		
Vegi: Soja Medaillons in vegetarischer Bratensauce						
Freitag, 4. September 2026				GL-b), SEL, E		
Sternchensuppe mit Schnittlauch und Wurzelgemüse				M		
Milchreis				---		
Fruchtpüree						

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

Informationen und Aktuelles:

ein neues Kindergartenjahr

Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,

ein neues Kindergartenjahr beginnt! Wir freuen uns sehr darauf, die Kinder auch in den kommenden Monaten wieder mit gesundem, frischem und leckerem Essen zu begleiten. Wir wünschen allen Kindern einen wunderschönen Start, tolle Entdeckungen und vor allem: Guten Appetit! Für Fragen oder Anregungen ist unser Team gerne für Sie da.

Eine schöne Zeit wünscht

Ihre Familie Ascher mit Team

Allergene

GL = Glutenhaltige Getreide

GL-a) = Hafer

GL-b) = Weizen

GL-c) = Roggen

GL-d) = Gerste

SCHA = Schalenfrüchte

SCHA1 = Haselnüsse

SCHA2 = Walnüsse

SCHA3 = Mandeln

SCHW = Schwefeldioxid + Sulfite

SE = Senf

SEL = Sellerie

SES = Sesamsamen

SO = Sojabohnen

KT = Krebstiere

LU = Lupinen

WT = Weichtiere

ER = Erdnuss

E = Eier

M = Milch

F = Fisch

Zusatzstoffe

1 = Natriumpökelsalz 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