

Speisenplan April 2024

Montessori-Kinderhaus, Kita Klabaubermann, Kita Brunnenau

	2 Ferien bis 03. Woche vom 01.04. - 07.04.		3 Woche vom 08.04. - 14.04.	4 Woche vom 15.04. - 21.04.	1 Woche vom 22.04. - 28.04.	2 Woche vom 29.04. - 05.05.
MONTAG	A	A Ostermontag	A Bohneneintopf (m) mit Möhre, Kartoffel, Sellerie, Porree und Bohnen, Rindfleisch und frische Petersilie, Erdbeerjoghurt	Aa,S Knabberbein (f) vom Huhn, mit Leipziger Allerlei aus Erbse, Karotte, Spargel, mit Petersilienkartoffeln, frisches Obst der Saison	A Hähnchenbrust (m) gebraten, mit Rotkohl und Kartoffeln, frisches Obst der Saison	Aa,C Geflügelbällchen (f) vom Huhn mit Preiselbeerrahmsauce, Butterbohnen und Stampfkartoffel, Kakao
DIENSTAG	I	I Kartoffeleintopf mit Kartoffelwürfel, Karotte, Porree und Sellerie, frische Petersilie und frisches Obst der Saison	Aa Nudeln in Tomatensauce Vollkornspiralen mit stückiger Sauce aus Tomate, Paprika, Zwiebeln und Basilikum, Gurkensalat	Aa,G Gemüsebällchen aus Erbse, Mais, Paprika, Zwiebel und Kartoffel, mit Vollkornspiralen und stückiger Tomatensauce, Gurken- und Möhrensticks	Aa,G Gnocchi in Spinat Kartoffelgnocchi in Spinat-Schmelzkäsesauce mit Kirschtomaten, Naturjoghurt mit Streusel	Aa Nudelaufbau Gabelspaghetti aus Hartweizen in Sauce aus Tomate, Zucchini und Aubergine, mit Reibekäse überbacken, frisches Obst der Saison
MITTWOCH	D	D Wildlachswürfel in Kräuterrahmsauce mit Erbsen auf Spiralen aus Hartweizen, Feldsalat mit Joghurdressing	D,Aa Seelachs gebacken mit Butterbohnen, Senfsauce und Kartoffeln, frisches Obst der Saison	D,Aa Dorschsurfer paniertes gebackenes Dorschfilet mit Bohnengemüse und Kartoffeln, frisches Obst der Saison und Erdbeermilch	D,Aa Kochfisch vom Seelachs in Senfsauce, Gemüsevollkornreis mit Möhre, Lauch und Sellerie, Schokopudding	01. Mai
DONNERSTAG	Aa	Aa Vegetarisches Chili Sonnenblumenkern - Tomatensauce mit Paprika, Zwiebeln, roten Bohnen und Mais, Vollkornreis, frisches Obst der Saison	I,G Cremiger Möhreeneintopf mit Möhre, Kartoffel, Sellerie, Porree und Sahne, dazu geröstete Weißbrotwürfel, frisches Obst der Saison	I Brühreis mit Porree, Sellerie, Möhre, Petersilie, dazu Vollkornbrot, Vanillepudding	Aa,G Tortelloni mit Spinat und Käse gefüllt, in heller Gemüsesauce mit Erbsen und Möhren, frisches Obst der Saison, Gurkensticks	
FREITAG	Aa,G	Aa,G Grießbrei mit Obstsauce von Mango, Apfel, Erdbeere und Kirsche, Gurken und Möhrensticks	C Milchnudeln Gabelspaghetti aus Hartweizen in dicker süßer Milch, Möhrensalat	Aa,Rührei mit Spinat und Butterkartoffeln, Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing	Aa Linsenbolognese aus roten Linsen, Zwiebel, Paprika und Tomate, mit Vollkornspiralen, Weißkrautsalat	

Allergene:(Aa)' (Aa)Weizengluten,(Ab)Dinkelgluten,(Ac)Hafergluten,(Ad) Roggengluten,(Ae) Gerstengluten, (C) Eier, (D) Fisch, (H)Schalen-früchte= (Hm)Mandeln, (Hh)Haselnuss, (Hw)Walnüsse, (He)daraus hergestellte Erzeugnisse, (I) Sellerie, (J) Senf, (K) Sesam, (G) Milch, (M) Lupine,(S) Soja

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungstoffen
- 2 mit Farbstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Geschmacksverstärker

Farblegende:

- Fleischgericht
- Ovo-Lacto-Vegetables Gericht
- Milch-/Eigericht
- Fischgericht



Unser Speiseplan entspricht dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit dem Fit Kid Logo ausgezeichnet.

Montessori Kinderhaus Küchenbetrieb
 Sonnenhof 15
 18437 Stralsund
 Tel.: 03831 / 481339
 E-Mail: montessorikueche@web.de
www.montessori-stralsund.de

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen
 Andreas Itzerott

Das frische Obst wird nach Wochenangebot und Saison ausgewählt.
 Täglich steht ein vegetarisches Gericht auf Nachfrage zur Verfügung.