

Krippe

Kindergarten

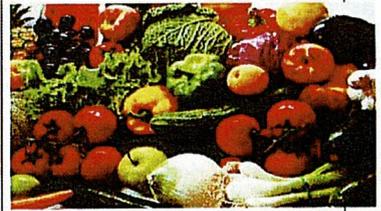


Speiseplan - Juli 2024
Kita "Seesterne" Naunhof

Änderungen vorbehalten.



Unternehmensgruppe Hänchen
... eines der führenden Unternehmen der Dienstleistungs-Branche in den neuen Bundesländern

	Montag 01.07.2024	Dienstag 02.07.2024	Mittwoch 03.07.2024	Donnerstag 04.07.2024	Freitag 05.07.2024
Menu A	Geflügelgeschnetzeltes ^{G1/M} mit Erbsengemüse ^{G1/M} und Kartoffeln Dessert ^M	Reiseintopf mit Gemüse ^D und Bauernbrot ^{G1/G4} Obst	Hefeklöße ^{G1/M} mit Vanillasoße ^{G1/M} Kompott ^{2/B}	Gebratenes Seelachsfilet ^{F/G1} mit Dillsoße ^{G1/M/S} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Rührei ^B mit Gurkensalat und Kartoffeln
Menu A	Pasta ^{B/G1} mit Tomatensoße ^{G1} , Reibekäse ^M und Dessert ^M Hackfleisch-Kraut-Pfanne ^{G1} mit Kartoffeln Dessert ^M	Buntes Geflügelfrikassee ^{A/D/F/G1/M} mit Erbsen, Möhren und Reis Obst	Tagessuppe ^{B/D/G1/M} Quarkkeulchen ^{B/G1/M} mit Zucker und Apfelmus ^{2/B}	Kräuterquark ^M mit Butter ^M und Kartoffel Frischer Salat	Fleischkäse ^{B/D/G1/S} mit buntem Kartoffelsalat und Obst Vollkorn-Pasta ^{B/G1} mit Kräutersoße ^{G1/M} , Reibekäse ^M und Obst
Menu A	Gemüsecremesuppe ^{G1/M} mit Süßkartoffeln und Roggenmischbrot ^{G1/G3} Dessert ^M	Schweineschnitzel ^{B/G1} mit Bratensoße ^{G1} , buntem Gemüse ^{G1} und Kartoffeln	Milchreis ^M mit Zucker-Zimt-Mischung und Kompott ^{2/B}	Backfisch ^{B/F/G1} mit Dillsoße ^{G1/M} und Kartoffelpüree ^M Frischer Salat	Wiener Würstchen-Gulasch ^{5/6/10/G1} mit Pasta ^{B/G1} Obst
Menu A	Sächsische Kartoffelsuppe ^D mit Würstchenscheiben ^{6/10} , Möhren und Dessert ^M	Hähnchenschnitzel ^{B/G1} mit Bratensoße ^{G1} , Buttermöhren ^{G1} und Kartoffeln	Tagessuppe ^{B/G1/M} Eierkuchen ^{B/G1} mit Zucker und Apfelmus ^{2/B}	Pasta ^{B/G1} mit Sauce "Napoli" ^{G1} und Reibekäse ^M Frischer Salat	Grüppcheneintopf ^{D/G4} mit Möhren, Kartoffeln und Vollkornbrot ^{G1/G3} Obst
Menu A	Bunter Gemüseeintopf ^{G1} mit Möhren, Kohlrabi, Blumenkohl, Kartoffeln und Mischbrot ^{G1/G3} Dessert ^M	Schweinefrikadelle ^{B/G1} mit Reismudelsalat ^{B/G1/M} Obst	Pasta ^{B/G1} mit Tomatensoße ^{G1} und Reibekäse ^M Kompott ^{2/B}	<p>ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil</p> <p>Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden.</p> 	

Unsere Qualitätsarbeit zeichnet sich durch die Zertifizierung unseres HACCP-Konzepts durch die DEKRA sowie des Zentralspeiseplans durch die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) und die Arbeiten nach den Richtlinien ISO 9001:2008 aus.

Wir versuchen alle unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen, sollten doch einmal welche Verwendung finden sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

- (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Natriumpalmitat
- (A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eierzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnüsseerzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse: G1-Walzen, G2-Dinkel, G3-Roggen, G4 Gerste, G5-Hafer, G6-Kamut
- (I) Sesamsamen/Sesamsamenerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L) Lupine/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: N1-Mandeln, N2-Haselnüsse, N3 Walnüsse, N4-Kaschunüsse, N5-Pecanüsse, N7-Pistazien, N8 Macadamia-Queenslandnüsse, (S) Senf/Senferzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse