

# KITA „Onkel Uhu“ & Kreativitätschule

	Name:	Datum	Ostermontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	KW
			1.4.2024	2.4.2024	3.4.2024	4.4.2024	5.4.2024	14
1	Vorspeise				Kleines Butterbrot <sup>a</sup> mit Schnittlauch			
2	Hauptkomponente 1		Blumenkohl-Käse-Taler b,f,n, Petersiliensoße f,n		Dinkel-Vanille-Grießbrei „ mit Sauerkirschsoße	Rührei <sup>f</sup> mit Rahmspinat <sup>a</sup> und kleinen Kartoffeln <sup>f</sup>	Knuspriges Seelachsfilet <sup>b,f,n</sup>	
3	Hauptkomponente 2				Vegetarische Kartoffelsuppe <sup>h</sup>	Kräuterquark <sup>k</sup> mit Gurkensalat und kleinen Kartoffeln <sup>f</sup>	Brokkoli-Nuss-Ecke <sup>b,f,n</sup>	
3	Wahlsoße 1						Dillsosete <sup>m</sup>	
	Wahlsoße 2						Tomatensoße <sup>n</sup>	
	Sättigungsbeilage 1			Bunte Nudeln <sup>n</sup>			Kartoffelpüree <sup>l,3</sup>	
	Sättigungsbeilage 2			Salzkartoffeln			Langkornreis	
4	Nachtisch			Fruchtquark f	Obst		Salatgarnitur	

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwefelt, 9 - geschwefelt, 10 - mit einer Zuckerkart und Süßungsmittel, 11 - konfettihaltig, 12 - chininhaltig, 13 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Krebstiere, b - enth. Ei, c - enth. Fisch, d - enth. Erdölöle, e - enth. Soja (gen-teich-frei), f - enth. Milch einschl. Laktose, g - enth. Schalenfrüchte, h - enth. Sellerie, i - enth. Senf, j - enth. Sesam, k - enth. Schweifeldioxid/Sulfite, l - enth. Lupinen, m - enth. Weizen, n - enth. Weizen, o - enth. Roggen, p - enth. Gansle, q - enth. Hafer, r - enth. Dinkel

# KITA „Onkel Uhu“ & Kreativitätsschule

	Name:	Datum	Montag 8.4.2024	Dienstag 9.4.2024	Mittwoch 10.4.2024	Donnerstag 11.4.2024	Freitag 12.4.2024	KW 15
1	Menülinie							
1	Vorspeisse			Chinakohlsalat	Kleines Tagessüßpüppchen <sup>n,h</sup>			
2	Hauptkomponente 1	Graupeneintopf <sup>n,h</sup> mit Rindfleisch und Brot <sup>n,o</sup>		Vegetarische Bolognesesosse <sup>a,h,n</sup>	Quark-Bärchen <sup>f,n,b</sup> mit Apfelmus <sup>3</sup>	Hähnchenbrustfilet "Natur" Petersilienkartoffeln <sup>i</sup>	Gedünstetes Fischfilet <sup>c</sup> mit Quinoa- Gemüsepfanne <sup>b,g</sup>	
2	Hauptkomponente 2	Vegetarischer Möhreneintopf <sup>d</sup> mit Brot <sup>n,o</sup>			Kartoffeltafel mit Joghurt dip <sup>d</sup> und Knabbergemüse	Gebackener Käsestern <sup>b</sup> Petersilienkartoffeln	Vegetarische Gnocchi- Gemüsepfanne <sup>a,h</sup>	
3	Wahlsoße 1					Käsesoße <sup>f,n</sup>	Milde Currysoße <sup>n,f</sup>	
3	Wahlsoße 2					Hähnchensoße <sup>t,h,n</sup>	Karottensosse <sup>n,f</sup>	
4	Sättigungsbeilage 1				Gabelspaghetti <sup>n</sup>			
4	Sättigungsbeilage 2				Kartoffelbrei <sup>f,3</sup>			
4	Nachtisch	Rote Grütze 1 mit Vanillesoße <sup>i</sup>				Rotkohlrohkost	Gurkenstifte	

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Fettstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmitteln, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschweift, 10 - mit einer Zuckerkart und Süßungsmittel, 11 - coffeinhaltig, 12 - chininhaltig, 13 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Krebstiere, b - enth. Ei, c - enth. Fisch, d - enth. Erdnüssen, e - enth. Soja (gen-Hoch-fee), f - enth. Milch einschl. Laktose, g - enth. Schalenfrüchte, h - enth. Sellerie, i - enth. Senf, j - enth. Sesam, k - enth. Sesam, l - enth. Sellerie, m - enth. Weizen, o - enth. Roggen, p - enth. Gerste, q - enth. Hirse, r - enth. Dinkel

1 - mit Fettstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmitteln, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschwärzt, 9 - geschweift, 10 - mit einer Zuckerkart und Süßungsmittel, 11 -

coffeinhaltig, 12 - chininhaltig, 13 - mit Jodsalz

a - enth. Krebstiere, b - enth. Ei, c - enth. Fisch, d - enth. Erdnüssen, e - enth. Soja (gen-Hoch-fee), f - enth. Milch einschl. Laktose, g - enth. Schalenfrüchte, h - enth. Sellerie, i - enth. Senf, j - enth. Sesam, k - enth. Sesam, l - enth. Sellerie, m - enth. Weizen, o - enth. Roggen, p - enth. Gerste, q - enth. Hirse, r - enth. Dinkel

# KITA „Onkel Uhu“ & Kreativitätsschule

	Name:	Datum	Montag 15.4.2024	Dienstag 16.4.2024	Mittwoch 17.4.2024	Donnerstag 18.4.2024	Freitag 19.4.2024	KW 16
1	Menüline							
2	Vorspeise							
2	Hauptkomponente 1	Kartoffelsuppe <sup>a</sup> mit Geflügelwurst- einlage <sup>2,3,6</sup> und Vollkornbrot <sup>a,o</sup>	2 Eier <sup>b</sup> (Kita 1 Ei) mit Senfsoße <sup>n,f,l</sup>		2 Hefeklöße <sup>n</sup> mit Vanillesoße <sup>f</sup>		Pasta <sup>l</sup> mit Geflügelbällchen <sup>m,f</sup> In fruchtiger Tomatensauce mit Reibekäse <sup>f</sup>	
2	Hauptkomponente 2	Tomatensuppe <sup>a</sup> mit Reiseinlage und Vollkornbrot <sup>a,o</sup>			Kartoffel- Brokkoliauflauf <sup>f,b</sup> mit Gemüseticks		Cremige Gemüsepasta <sup>n,h</sup> mit Reibekäse <sup>f</sup>	Mit Käse überbackener Blumenkohl <sup>n,f</sup> mit Zitronen-Butter- Soße <sup>f,n</sup>
3	Wahlsoße 1							
	Wahlsoße 2							
	Sättigungsbeilage 1							
	Sättigungsbeilage 2							
4	Nachtisch	Vanillejoghurt <sup>f</sup>			Möhrenrohkost			Obst

Legende der Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmackverstärker, 5 - mit Süßungsmittel, 6 - mit Phosphat, 7 - gewachst, 8 - geschweift, 9 - geschwärzt, 10 - mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 - coffinhaltig, 12 - chlornahlig, 13 - mit Jodsalz

Legende der Allergene

a - enth. Krebstiere, b - enth. Ei, c - enth. Fleisch, d - enth. Erdnuss, e - enth. Soja (gen-tech-free), f - enth. Milch einschl. Laktose, g - enth. Schalenfrüchte, h - enth. Sellerie, i - enth. Senf, j - enth. Sellerie, k - enth. Sesam, l - enth. Schwefeldioxid/Sulfite, m - enth. Lupinen, n - enth. Weichtiere, o - enth. Weizen, p - enth. Rapsöl, q - enth. Gernse, r - enth. Dinkel

Legende der Zuckerkonzentration

1 - niedrig, 2 - mittig, 3 - hoch, 4 - sehr hoch

Legende der Fettgehalte

1 - niedrig, 2 - mittig, 3 - hoch, 4 - sehr hoch

Legende der Kohlenhydrate

1 - niedrig, 2 - mittig, 3 - hoch, 4 - sehr hoch

Legende der Proteingehalte

1 - niedrig, 2 - mittig, 3 - hoch, 4 - sehr hoch