# Kita- und Schulverpflegung Ascher

**Speiseplan für die Woche vom: 04.03.24 bis 08.03.24 - KW 10**

| | *Krippe/Kiga/Kita/Hort/Schule* | *Temperatur* Anliefer- | *Temperatur* Ausgabe- | *Allergene* | *mögliche Spuren von Allergenen* | *Zusatz-stoffe* |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Montag** 4. Mrz. 2024 | Frischer Gemüseeintopf mit Wiener Würstel | | | SEL, M | | 1, 2, 3 |
| | Semmel I Vollkornsemmel | | | GL-b) I GL-a-b), Scha | SES | |
| | Frisches Obst | | | --- | | |
| | Vegi: Gemüseeintopf mit Kichererbsen + roten Linsen | | | SEL, M | | |
| **Dienstag** 5. Mrz. 2024 | Pasta mit \| Reibekäse | | | GL-b), M \| M | | |
| | Tomaten Frischkäse Sauce mit Zucchiniwürfel | | | GL-b), M, SEL | | |
| | Blattsalate \| Krippe: Rohkost | | | M \| --- | | |
| | | | | | | |
| **Mittwoch** 6. Mrz. 2024 | Geschnetzeltes "Züricher Art" | | | GL-b), SEL, M | | |
| | Pellkartoffeln | | | M | | |
| | Gurkensalat mit Joghurt Dressing | | | M | | |
| | Vegi: Blumenkohlauflauf m. Bechamel + Käse überbacke | | | GL-b), M, SEL | | |
| **Donnerstag** 7. Mrz. 2024 | Seelachs Fisch Nuggets | | | GL-b), F, E, SO, M | | |
| | Mamas Nudelsalat | | | GL-b), M, SEL, SE | | |
| | Schokoladen Pudding | | | M | | |
| | Vegi: Süßkartoffel-Amaranth Bratling | | | --- | | |
| **Freitag** 8. Mrz. 2024 | Italienische Minestrone mit Nudeln + Gemüsewürfel | | | GL-b), SEL | | |
| | Vanille Milchreis | | | M | | |
| | Apfelmus | | | --- | | 3 |
| | | | | | | |

**2011 / EU-Zertifizierung** → **Biokontrollstellen Nummer: DE-Öko-005**

***Informationen und Aktuelles:*** ***Die Zwiebel***

***Liebe Kinder, Betreuungspersonal und Eltern,***

wussten Sie schon: Wie das Uni-Klinikum in Freiburg berichtet, wirkt die ***Zwiebel entzündungshemmend und antimikrobiell*** und hilft bei Husten und Ohrenschmerzen. Außerdem können vor allem rote Zwiebeln den Cholesterinspiegel senken. Studien haben gezeigt, dass Zwiebeln erfolgreich Krebs vorbeugen können.

Wir werden immer mal wieder über die Zwiebel berichten. Eine interessante Nutz- und Heilpflanze.

Guten Appetit wünscht Familie Ascher mit Team

**Unsere Speisen beinhalten folgende:** ***Da wir ein Handwerksbetrieb sind, können Spuren von allen Allergenen in den Speisen möglich sein.***

***Zusatzstoffe***

**1** = Nitritpökelsalz **2** = Phosphat **3** = Antioxidationsmittel **4** = Geschmacksverstärker
**5** = Konserviert **6** = Geschwefelt **7** = Süßungsmittel **8** = Farbstoffe
**9** = enthält eine Phenylalinquelle **10** = unter Schutzatmosphäre verpackt

***Allergene***

**GL** = Glutenhaltiges Getreide
- **GL - a)** = Hafer
- **GL - b)** = Weizen
- **GL - c)** = Roggen
- **GL - d)** = Gerste

**SCHA** = Schalenfrüchte
- **SCHA 1** = Haselnüsse
- **SCHA 2** = Walnüsse
- **SCHA 3** = Mandeln

**KT** = Krebstiere **E** = Eier **ER** = Erdnüsse
**SO** = Sojabohnen **SEL** = Sellerie **SE** = Senf
**LU** = Lupinen **M** = Milch **F** = Fisch
**WT** = Weichtiere **SES** = Sesamsamen
**SCHW** = Schwefeldioxid und Sulfit

***Gerichte mit Schweinefleisch werden im Speiseplan ausdrücklich erwähnt***

Auszug unserer Lieferanten:
***Fleisch*** : Metzgerei Ott - Garching
***Gemüse*** : SSG - Aufkirchen / Gassner, Einkaufen auf dem Bauernhof - Moosinning
***Backwaren*** : Bäckerei Neumaier - Erding

Wir sind seit dem 16.02.2011 EU-zertifiziert und arbeiten nach den strengen hygienischen und arbeitstechnischen Vorgaben.
Regelmäßige Kontrollen geben Ihnen und Ihren Kindern die Garantie, einwandfreie Qualität auf den Tisch zu bekommen.

Stand: 27.02.2024 - 04:55

Christian Ascher ■ Kirchenstraße 15b ■ 85445 Oberding/Schwaig
Telefon 08122/22 777 02 ■ Fax 08122/88 08 426 ■ E-Mail info@ascher-catering.de ■ www.ascher-catering.de