

ERNÄHRUNG



Graceland

Kinderkrippe
an der Evang. Meile

Eine gesunde und ausgewogene Ernährung für unsere Kinder ist uns sehr wichtig!

An Hand der nachfolgenden Muster-Speisepläne für Frühstück, Mittagessen und Nachmittags-Snack erhalten Sie einen Einblick in die Ernährung für die Kinder in unserer Einrichtung.

Unser Frühstück



LEBENSMITTEL

INHALTSSTOFFE

Marmelade	8;9
Geflügel-Fleischwurst	10; 5; 2
Käse	8;1
Butter	F
Brot	
Frischkäse	F; 10
Wienerle	7;3;8;
Quark	F
Eier	B
Joghurt	F

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Phosphat, 4=Süßungsmittel,
5=Antioxidationsmittel, 6=Schwärmungsmittel, 7=Pökelsalz, 8=Säuerungsmittel,
9=Geliermittel, 10=Stabilisator

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Ei, C=Fisch, D=Erdnüsse, E=Sojabohnen, F=Milch,
G=Schalenfrüchte, H=Sellerie, I=Senf, J=Sesam, K=Sulfite,

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!



DE-ÖKO-006 Kontrollstelle



Muster-Speiseplan



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE		Hausgemachte Blumenkohlsuppe F,H	Butterklößchen-suppe A,B,F	Hausgemachte Eierflockensuppe A,B,F	Nudelsuppe A,B
HAUPT-SPEISE	Hausgemachte Kürbiscremesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus A,B,F,H	Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Paprikasoße und schwäbischen Spätzle dazu Eissalat mit Kräuterdressing A,B,F,H,I	Paniertes vegetarisches Schnitzel mit Risoleekartoffeln dazu Gurkensticks mit Dip A,B,F,H,I	BIO-Spirelli mit Putenschinken-Sahnesoße, dazu Chinakohlsalat mit frischen Gartenkräutern mit Hausdressing 7,A,B,F,H,I	Gemüsebolognese Langkornreis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing A,B,F,H,I
DESSERT					

1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoffe, 3=Phosphat, 4=Süßungsmittel, 5=Antioxidationsmittel, 6=Schwärmungsmittel, 7=Pökelsalz **Wir verwenden KEIN Schweinefleisch in unserem Betrieb!**
A = Glutenhaltiges Getreide B = Ei C = Fisch D = Erdnüsse E = Sojabohnen F = Milch G = Schalenfrüchte H = Sellerie I = Senf J = Sesam K = Sulfite Spuren von Allergenen durch die Verarbeitung im Betrieb sind möglich.

Die im Speiseplan mit  gekennzeichneten Menükomponenten sind 100% aus kontrolliert biologischem Anbau. Weitere Zutaten aus biologischer Herkunft werden mit konventionellen Produkten zusammen verarbeitet und können deshalb nicht mit  gekennzeichnet werden.

Plan für den Nachmittags-Snack

(für jeweils 4 Wochen)

MONTAG: im Rahmen der Projektarbeit bereiten die Kinder ihren Nachmittags-Snack selbst mit zu;

DIENSTAG: Apfel-Haferflocken-Kuchen

MITTWOCH: Gemüsekekse (kein Salz)

DONNERSTAG: Müslikugeln

FREITAG: Knäckebrot mit Gemüse (Paprika, Gurke)

MONTAG: die Kinder bereiten den Snack zu;

DIENSTAG: Karottenkuchen

MITTWOCH: Vollkornbrot mit Frischkäse und Gemüse (Paprika, Karotte)

DONNERSTAG: Milchreis

FREITAG: Zwieback mit Obst

MONTAG: die Kinder bereiten den Snack zu;

DIENSTAG: Vollkornbrot mit Tomatenbutter, Gurke

MITTWOCH: Bananen-Muffins

DONNERSTAG: Bananenquark (püriert)

FREITAG: Knäckebrot mit Gemüse (Gurke)

MONTAG: die Kinder bereiten den Snack zu;

DIENSTAG: Gemüsestangen

MITTWOCH: Grießbrei mit pürierten Heidelbeeren

DONNERSTAG: Kinder-Pizza

FREITAG: Zwieback mit Obst

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!