







Unser Speisenplan 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 diesem Logo  ausgezeichnet

| KW 18 | Mittagsmenü | Dessert | INFOS |  <p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutz -atmosphäre verpackt</p> | <p>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</p> <p>Allergene: a-Gluten c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch i-Sellerie a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer</p> |
|------------------------|---|--------------------------------------|---|---|--|
| Montag 03.05.21 | Paprikakartoffelsuppe mit frischem Orangensaft und Frischkäse (g), dazu Vollkorn Baguette (a1, a2,a3,a4) | Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g) |  | | |
| Dienstag. 04.05.21 | Schweinegeschnetzeltes (Schinken) mit Kartoffeln und Buttererbsen (g) | Bananen, Apfel (17) der Saison, Kiwi |  | | |
| Mittwoch 05.05.21 | Eieromelette (8, g,c), dazu bunte Möhren in heller Soße und Kartoffeln | Vanillequark (g) |  | | |
| Donnerstag 06.05.21 | Hähncheninnenfilets in einer Curryingwersoße, dazu Vollkornreis und Apfelmark | Bananen, Apfel (17) der Saison, Kiwi |  | | |
| Freitag 07.05.21 | Dorschfilet in Gemüse Panade (Sellerie, Möhren) mit Meerrettichsahnesoße(g) dazu Kartoffeln und Gurkentaler | Buttermilchdessert Zitrone (g) |  | | |

Sonderkosten liefern wir nach Absprache. Muslime erhalten Geflügel-oder Rindfleisch