

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 38	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 20.09.21	Rührei (g, c), dazu Spinat und Kartoffeln	Natur-Joghurt (g) mit Zimt und Zucker			
Dienstag 21.09.21	Erbsen-Kartoffel-Cremesuppe, (Erbsen, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse) dazu Vollkornbaguette (a1,a2,a4)	Bananen, Weintrauben, Äpfel	<p>Süßkartoffeln enthalten wenig Fett und viele Mineralstoffe sowie Vitamine, die dazu führen, dass das Gemüse sehr <b>gesund</b> ist: Der Gehalt an Beta-Carotin ist annähernd so hoch wie der in Möhren und wirkt sich positiv auf die Sehkraft aus</p>	<p><b>Zusatzstoffe</b>                      1-mit Farbstoff,                      2 –mit Konservierungsstoffen                      3- mit Antioxidationsmittel                      7- Senf                      17-gewachst                      8-mit Phosphat                      27-unter Schutz -atmosphäre verpackt</p>	<p><b>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</b></p> <p><b>Allergene:</b>                      a-Gluten                      c-Eier                      d-Fisch                      f-Soja                      g-Milch                      i-Sellerie                      a1-Weizen                      a2-Roggen                      a3-Gerste                      a4-Hafer</p>
Mittwoch 22.09.21	Schweinegulasch, dazu Kartoffeln und bunte Karotten in Butter (g)	Johannisbeerenquark (g)			
Donnerstag 23.09.21	Hühnerfrikassee (Brustfilet), dazu Vollkornreis und Apfelmus	Bananen			
Freitag 24.09.21	Dorschfilet (d) in Gemüse Panade (Sellerie, Möhren) mit Meerrettichsahnesoße (g), dazu Kartoffeln und Gurkentaler	Grießpudding (g)	<p><b>Guten Appetit</b></p>		

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