





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 39	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 27.09.21	Hähnchenbrustfiletstreifen in Pilzrahmsoße (g) dazu Reis und Erbsen	Vanille Joghurt (g)			
Dienstag 28.09.21	Seelachsfilet paniert (a.1, d) dazu Spinat und Kartoffeln	Bananen, Weintrauben, Äpfel	<p>Spinat ist ein kalorienarmes Gemüse, das reich an den Vitaminen der B-Gruppe sowie Vitamin C ist, außerdem hat er einen hohen Beta-Carotin-Gehalt (3.250 µg /100 g) – das ist die Vorstufe von Vitamin A. Das grüne Blattgemüse versorgt den Körper zudem mit den Mineralstoffen Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen.</p>	<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>
Mittwoch 29.09.21	Hackbraten (Rind/Schwein) (a,c) in Senfsoße (7) dazu Blumenkohlkartoffelstampf (g)	Götterspeise mit Vanillesoße (g)			
Donnerstag 30.09.21	Kaiserschmarren (a.a1.c.g) mit warmen Apfelstückchen, dazu Paprika Sticks	Pflaumen, Äpfel und Bananen			
Freitag 1.10.21	Vollkorn Penne (a,a1) mit einer Thunfischlachssoße (d), dazu Gurkentaler	Mandarinenquark (g)	<p>Guten Appetit</p>		

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