

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 40	Mittagsmenü	Dessert	INFOS	 <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>
Montag 04.10.21	Kürbiskartoffelsuppe (Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln) dazu Geflügelwürstchen	Birnen, Äpfel und Bananen			
Dienstag 05.10.21	Vollkornspiralen Nudeln (a.a.1) in einer Tomatenkäsesoße (g), dazu frische Gurkentaler	Vanillequark (g)			
Mittwoch 06.10.21	Schweinegeschnetzeltes (Schinken), dazu bunte Karotten und Kartoffeln	Götterspeise mit Vanillesoße (g)	<p><b>Guten Appetit</b></p>		
Donnerstag 07.10.21	Lachsfilet in Knusperpanade (a, a1,d), dazu Thymiansoße und Kartoffeln und Salat in Joghurtdressing (g)	Birnen, Äpfel und Bananen			
Freitag 8.10.21	Eieromelette (8, g, c), dazu Spinat und Kartoffeln	Buttermilchdessert (g)			

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