





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 41 | Mittagsmenü | Dessert | INFOS | | |
|------------------------|--|------------------------------|---|--|--|
| Montag 11.10.21 | Möhrenkartoffeltopf dazu Geflügelwürstchen (7,3) | Birnen, Äpfel und Bananen |  |  <p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungs- stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 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> | |
| Dienstag 12.10.21 | Hackbällchen (a,1,c,7) Rind/ Schwein in einer Bratensoße, dazu dazu Kartoffeln und Apfelrotkohl | Pfirsichquark (g) |  | | |
| Mittwoch 13.10.21 | Pan-Cake (g, c, a1, a) mit warmen Apfelstücken, dazu rohe Paprika Sticks | Vanillepudding (g) | Guten Appetit | | |
| Donnerstag 14.10.21 | Vollkornnudeln (a, a1) mit Gemüsesahnesoße (g) Erbsen und Zucchini - und Gurkentaler | Birnen, Äpfel und Bananen | Guten Appetit | | |
| Freitag 15.10.21 | Seelachsfilet (d) in Knusper- Panade (a,1) mit Petersilien Soße, dazu Kartoffeln und Apfelmöhrensalat | Erdbeerjoghurt (g) |  | | |

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