

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 42	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 18.10.21	Hähncheninnenfilet in Orangencurrysoße, dazu Kartoffelapfelstampf (g) Und Paprika-Stick	Weintrauben, Äpfel und Bananen			<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>
Dienstag 19.10.21	Rote Linsensuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Vollkornbaguette (a, a1, a3, a4)	Aprikosenquark (g)		<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>	
Mittwoch 20.10.21	Schweineschnitzel paniert (Schinken) (a. a1.c. g) mit Bratensoße, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Joghurtdressing (g)	Vanillejoghurt (g)	<b>Guten Appetit</b>		
Donnerstag 21.10.21	Rührei (g, c), dazu Spinat und Kartoffeln	Weintrauben, Äpfel und Bananen			
Freitag 22.10.21	Vollkorn Penne (a, a1) mit einer Thunfischlachssoße (d), dazu Gurkentaler	Buttermilchdessert (g)			

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