

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 44	Mittagsmenü	Dessert	INFOS	
Montag 01.11.21	Feiertag			
Dienstag 02.11.21	Westfälische Kartoffelgemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, Zwiebel, Käse) (g), dazu Geflügelwürstchen	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g)		 <p><u>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</u></p> <p><u>Zusatzstoffe</u> 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konсервiroванные 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutz - atmosphäre verpakt</p>
Mittwoch 03.11.21	Hackbällchen (a,1,c,7) in einer mediterranen Tomatensoße, dazu Kartoffelstampf und Apfelmus	Bananen	<b>Guten Appetit</b>	<p><u>Allergene:</u></p> <p>a-Gluten c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch i-Sellerie a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer</p>
Donnerstag 04.11.21	Hühnerfrikassee (Brustfilet), dazu Vollkornreis und Buttererbsen	Götterspeise mit Vanillesoße (g)		
Freitag 05.11.21	Dorschfilet (d) in Gemüse Panade (Sellerie, Möhren) mit Meerrettichsahnesoße (g), dazu Kartoffeln und Gurkentaler	Milchreis (g)		

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