





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	 <p><b><u>Zusatzstoffe</u></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><u>Allergene:</u></b>  a-Gluten  c-Eier  d-Fisch  f-Soja  g-Milch  i-Sellerie  a1-Weizen  a2-Roggen  a3-Gerste  a4-Hafer</p>	<p><b><u>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</u></b></p>
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)			
Mittwoch 03.11.21	Hackbällchen (a,1,c,7) in einer mediterranen Tomatensoße, dazu Kartoffelstampf und Apfelmus	Bananen	Guten Appetit		
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*