

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 48	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 29.11.21	Hackbällchen (Rind/ Schwein) (a,1,c,7) in einer Bratensoße, dazu Kartoffeln und Apfelrotkohl	Bananen, Äpfel, Kiwis		 <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>	
Dienstag 30.11.21	Kaiserschmarren (a.a1.c.g) mit warmen Apfelstückchen, dazu Paprika Sticks	Vanillequark (g)			
Mittwoch 1.12.21	Möhrenkartoffeltopf, dazu Geflügelwürstchen (7,3)	Bananen, Äpfel, Kiwis			
Donnerstag 2.12.21	Dorschfilet (d) in Gemüse Panade (Sellerie, Möhren) mit Meerrettichsahnesoße (g), dazu Kartoffeln und Gurkentaler	Milchreis (g)	<b>Guten Appetit</b>		
Freitag 3.12.21	Vollkornspiralen Nudeln (a.a.1) in einer Tomatengemüesoße (Zwiebeln, Tomatenwürfel, Erbsenpüree)	Pfirsichquark (g)			

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