






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 47	Mittagsmenü	Dessert	INFOS	 <p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 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>
Montag 22.11.21	Rote Linsensuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Vollkornbaguette (a, a1, a3, a4)	Bananen, Äpfel, Kiwis			
Dienstag 23.11.21	Hähncheninnenfilet in Orangeningwersoße, dazu Kartoffelapfelstampf (g) und Paprika-Sticks	Aprikosenquark (g)			
Mittwoch 24.11.21	Vollkorn Penne (a, a1) mit einer Thunfischlachssoße (d), dazu Gurkentaler	Bananen, Äpfel, Kiwis			
Donnerstag 25.11.21	Schweineschnitzel paniert (Schinken) (a. a1.c.) mit Bratensoße, Kartoffeln und Chinakohlsalat mit Joghurt	Grießpudding (g)	Guten Appetit		
Freitag 26.11.21	Rührei (g, c), dazu Spinat und Kartoffeln	Kirschgötterspeise mit Vanillesoße (g)			

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