






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 1	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 3.01.22	Möhrenkartoffeltopf, dazu Frikadellen (Rind/Schwein) (a1, 2, 7)	Naturjoghurt (g)		 <p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungs- stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutz - atmosphäre verpackt</p> <p>Allergene: a-Gluten c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch i-Sellerie a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer</p>	<p>Bei Fragen melden Sie sich bitte beim Küchenteam</p>
Dienstag 4.0.1.22	Kaiserschmarren (a.a1.c.g) mit warmen Apfelstückchen, dazu Paprika Sticks	Bananen			
Mittwoch 5.01.22	Hähnchenfilets in einer Orangeningwersoße dazu Kartoffelapfelstampf (g) und Möhren Sticks	Johannisbeeren Quark (g)			
Donnerstag 6.01.22	Dorschfilet (d) in Gemüse Panade (Sellerie, Möhren) mit Meerrettichsahnesoße (g), dazu Kartoffeln und Gurkentaler	Bananen, Äpfel und Kiwis	Guten Appetit		
Freitag 7.01.22	Rührei (g, c), dazu Spinat und Kartoffeln	Götterspeise (Zitrone) mit Vanillesoße (g)			

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