


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 2	Mittagsmenü	Dessert	INFOS		
Montag 10.01.22	Hühnerfrikassee (Brustfleisch) dazu Reis und Buttererbsen (g)	Naturjoghurt (g) mit Zimt und Zucker		 <p><b>Zusatzstoffe</b> 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><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 11.01.22	Westfälische Kartoffelsuppe (Möhren, Bohnen, Lauch, Sellerie Käse) dazu Vollkornbaguette (a1)	Bananen, Äpfel und Kiwis			
Mittwoch 12.01.22	Schweinegulasch (Schinken), dazu Kartoffeln und bunte Karotten	Erdbeerquark (g)			
Donnerstag 13.01.22	Vollkornnudeln (Hartweizengrieß), dazu Käsesahnesoße (g) und Gurkentaler	Bananen, Äpfel und Mandarinen	<b>Guten Appetit</b>		
Freitag 14.01.22	Lachsfilet in Knusperpanade (d,a1), mit Thymiansoße und Bouillonkartoffeln, dazu Chinakohlsalat in Orangenjoghurtdressing (g)	Buttermilchdessert Mango (g)			

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