





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 20	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 16.05.22	Geflügelbällchen Toskana (Tomatensoße Pizzagewürz, Zwiebeln) dazu Eierspätzle (a1.c.g) und Eisbergsalat in Joghurtdressing (g)	Eier-Spätzle Pfanne (a1.c.g) und Eisbergsalat in Joghurtdressing (g)	Vanillejoghurt (g)		<p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierung s-stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre 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>
Dienstag 17.05.22	Gekochte Eier (c) in Kräutersoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Gekochte Eier (c) in Kräutersoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Bananen, Apfel, Birnen, Pflaumen (17)		
Mittwoch 18.05.22	Vollkornnudeln (a.1a) mit einer Gemüsesoße (Zucchini, Tomatenmark, Tomatensoße Selleriepüree, Blumenkohlpüree), dazu rohe Kohlrabi Stick	Vollkornnudeln (a.1a) mit einer Gemüsesoße (Zucchini, Tomatenmark, Tomatensoße Selleriepüree, Blumenkohlpüree), dazu rohe Kohlrabi Stick	Schoko- pudding (g)		
Donnerstag 19.05.22	Erbsen-Kartoffel- Cremesuppe, (Erbsen, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Geflügelwürstchen	Erbsen-Kartoffel- Cremesuppe, (Erbsen, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Bananen, Apfel, Birnen, Pflaumen (17)	Guten Appetit	
Freitag 20.05.22	Lachsfilet (a.1) mit Honigsenfsoße (7), dazu Kartoffeln und roher Apfelmöhrensalat	Gemüsetaschen mit Honigsenfsoße (7), dazu Kartoffeln und roher Apfelmöhrensalat	Buttermilch- dessert Zitrone (g)		

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