





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 21	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 23.05.22	Hähnchenbrustfiletstreifen in Soße (Brustfleisch), dazu Reis und Erbsen	Reispfanne mit Gemüse	Bananen, Apfel, Birnen, Pflaumen (17)		<p><b>Zusatzstoffe</b>            1-mit Farbstoff,            2 – mit Konservierungsstoffen            3- mit Antioxidationsmittel            7- Senf            17-gewachst            8-mit Phosphat            27-unter Schutzatmosphäre verpackt</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 24.05.22	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu Paprika-Apfelsalat in Kräuterdressing	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu Paprika-Apfelsalat in Kräuterdressing	Erdbeerquark (g)		
Mittwoch 25.05.22	Schweinegeschnetzeltes (Schinken) in Bratensoße, dazu Rösti und Apfelmus (ohne Zucker)	Kartoffeltaler mit Apfelmus	Bananen, Apfel, Birnen, Pflaumen (17)		
Donnerstag 26.05.22	Feiertag	Feiertag		<b>Guten Appetit</b>	
Freitag 27.05.22	Dorschfilet (d) in Gemüsepanade, helle Soße, dazu Bouillonkartoffeln und Gurkensalat in Joghurtsenfsoße (g,7)	Kartoffelgemüsepfanne	Vanillepudding (g)		

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