

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 25	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 20.06.22	Gekochte Eier (c) in Kräutersoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Gekochte Eier (c) in Kräutersoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Bananen, Apfel, Melonen (17)	Guten Appetit	<p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierung s-stoffen 3- mit Antioxidationsmittel 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 21.06.22	Geflügelbällchen Toskana (Tomatensoße Pizzagewürz, Zwiebeln) dazu Eierspätzle (a1.c. g) und Eisbergsalat in Joghurdressing (g)	Eier-Spätzle Pfanne (a1.c.g) und Eisbergsalat in Joghurdressing (g)	Vanillequark (g)		
Mittwoch 22.06.22	Vollkornnudeln (a.1a) mit einer Gemüsesoße (Zucchinimix, Tomatenmark, Tomatensoße Selleriepüree, Blumenkohlpüree), dazu rohe Gurkentaler	Vollkornnudeln (a.1a) mit einer Gemüsesoße (Zucchinimix, Tomatenmark, Tomatensoße Selleriepüree, Blumenkohlpüree), dazu rohe Gurkentaler	Bananen, Äpfel, Melonen		
Donnerstag 23.06.22	Kartoffelgemüse-Cremesuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, Blumenkohl und Brokkoli), und Geflügelwürstchen (a.1.a2.a3.a4)	Kartoffelgemüse-Cremesuppe (Möhren, Sellerie, Lauch, Blumenkohl und Brokkoli), Vollkornbrötchen (a.1.a2.a3.a4)	Karamellpudding (g)	Guten Appetit	
Freitag 24.06.22	Dorschfilet (d), dazu Butterkartoffeln und Rahmmöhren (g)	Kartoffelgemüsepfanne	Schokopudding (g)		

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