




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 26	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 27.06.22	Putenschnitzel (a.a1) paniert mit Maispanade, dazu Currysoße Butterreis (g) und rohe Gurkentaler	Kartoffelpfanne mit Frühlingsgemüse	Bananen, Apfel, Melonen (17)	Guten Appetit	<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 28.06.22	Rührei (c,g) mit Spinat und Butterkartoffeln (g)	Rührei (c,g) mit Spinat und Butterkartoffeln (g)	Erdbeerquark (g)		
Mittwoch 29.06.22	Hackfleischlasagne (a1,i) (Rind/Schwein) Tomatensoße, Käse, Nudelteig	Lasagne (a1,i) mit Gemüse	Bananen, Äpfel, Melonen		
Donnerstag 30.06.22	Lachsfilet (a.1) mit Honigsenfsoße (7), dazu Kartoffeln und roher Apfelmöhrensalat	Gemüsetaschen (a.1) mit Honigsenfsoße (7), dazu Kartoffeln und roher Apfelmöhrensalat	Milchreis mit Zimt und Zucker (g)	Guten Appetit	
Freitag 1.07.22	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Vanillejoghurt (g)		

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