




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 31	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 01.08.22	Putenschnitzel (a.a1) paniert mit Maispanade, dazu Currysoße Butterreis (g) und Apfelmark	Kartoffelpfanne mit Frühlingsgemüse	Bananen, Apfel, Melonen (17)	Guten Appetit	<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 02.08.22	Rührei (c,g) mit Spinat und Butterkartoffeln (g)	Rührei (c,g) mit Spinat und Butterkartoffeln (g)	Erdbeerquark (g)		
Mittwoch 03.08.22	Bunte Nudeln (Hartweizengrießnudeln) mit Hackfleischsoße Rind Schwein dazu rohe Gurkentaler	Bunte Nudeln mit Tomatenkäsekräutersoße dazu rohe Gurkentaler	Bananen, Äpfel, Pflirsiche		
Donnerstag 04.08.22	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)	<b>Guten Appetit</b>	
Freitag 05.08.22	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1.a. a2.a3.a4)	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1.a. a2.a3.a4)	Vanillejoghurt (g)		

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