



Unser Speiseplan 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 32	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 08.08.22	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu Paprika-Apfelsalat in Kräuter dressing	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu Paprika-Apfelsalat in Kräuter dressing	Bananen, Apfel der Saison (17) Melonen	Guten Appetit	
Dienstag 09.08.22	Hackbraten (a1.c) in Senfsoße (7), dazu Erbsen und Kartoffeln	Kartoffelerbsengratin (1.a.2.6)	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g)		
Mittwoch 10.08.22	Pan-Cake (g, c, a1, a) mit warmen Apfelstückchen, dazu roher rohe Karotten Stick	Pan-Cake (g, c, a1, a) mit warmen Apfelstückchen, dazu roher rohe Karotten Stick	Bananen, Apfel der Saison (17) Melonen		
Donnerstag 11.08.22	Hähnchenbrustfiletstreifen in Rahmsoße (g), dazu Möhren und Reis	Rösti mit bunter Gemüsepfanne	Kirschquark (g)	Guten Appetit	
Freitag 12.08.22	Seelachsfilet (d, a.1) paniert helle Soße, dazu Bouillon-Kartoffeln und Gurkensalat in Joghurtsenfsoße (g,7)	Gemüsefrikadellen in heller Soße, dazu Bouillonkartoffeln und Gurkensalat in Joghurtsenfsoße (g,7)	Buttermilchdessert (g)		

Zusatzstoffe
 1-mit Farbstoff,
 2 –
 mit Konservierung
 s-stoffen
 3- mit
 Antioxidations-
 mittel
 7- Senf
 17-gewachst
 8-mit Phosphat
 27-unter
 Schutzatmosphä
 e verpackt

Allergene:
 a-Gluten
 c-Eier
 d-Fisch
 f-Soja
 g-Milch
 i-Sellerie
 a1-Weizen
 a2-Roggen
 a3-Gerste
 a4-Hafer

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