




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 33	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	Info	
Montag 15.08.22	Geflügelfrikadellen (Rind/Schwein) (a1,c,7), dazu Kohlrabi in Rahmsoße (g) und Kartoffeln	Kartoffelkohlrabtopf mit Brot	Bananen, Äpfel der Saison (17) Melonen	Guten Appetit	<p>Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoffen 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 16.08.22	Gekochte Eier (c) in Tomatensoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Gekochte Eier (c) in Tomatensoße, dazu Spinat und Kartoffeln	Mandarinenquark (g)		
Mittwoch 17.08.22	Paniertes Lachsfilet (d), dazu Dill Soße, Eisbergsalat mit Joghurtdressing und Bouillonkartoffeln	Blumenkohl-Käse Medaillons (a1,c,g) mit Dillsoße und Bouillonkartoffeln	Bananen, Äpfel der Saison (17) Melonen		
Donnerstag 18.08.22	Hähncheninnenfilets in Currysoße, dazu Vollkornreis und Apfelmark	Grünkernklöße in Currysoße, dazu Reis und Apfelmark	Pfirsichmaracuja-jogurt (g)	Guten Appetit	
Freitag 19.08.22	Zucchini-Tomatentopf mit Käse (g), dazu Vollkornbrötchen (a. a1)	Zucchini-Tomatentopf mit Käse (g), dazu Vollkornbrötchen (a. a1)	Vanillepudding (g)		

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