

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 38	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert	<b>Zusatzstoffe</b> 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt	<b>Allergene:</b> a-Gluten a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Hafer  c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch <u>h-Schalenfrüchte</u> h.a Mandeln h.b Haselnüsse h.c Walnüsse h.d Kaschunüsse h.e Pecanüsse h.f Paranüsse h.g Pistazien h.h Macadamianüsse h.i Queensland Nüsse  i-Sellerie j-Steinfrüchte j.a Aprikosen, j.b Kirschen, j.c Mirabellen, j.d Nektarinen, j.e Pfirsiche, j.f Pflaumen und j.g Zwetschgen
Montag 19.09.22	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu roher bunter Paprikasalat in Kräuterdressing	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), dazu roher bunter Paprikasalat in Kräuterdressing	Bananen, Apfel der Saison (17) Weintrauben		
Dienstag 20.09.22	Schweineschnitzel (Schinken) (a.1a2 g) paniert und gebraten mit Bratensoße dazu Möhrenkartoffeltopf	Möhrenkartoffeltopf mit Grünkernklöße (a.1.c.g)	Mandarinenquark (g)		
Mittwoch 21.09.22	Rührei (c,g) mit Spinat und Rahmkartoffeln (g)	Rührei (c,g) mit Spinat und Rahmkartoffeln	Bananen, Apfel der Saison (17) Weintrauben		
Donnerstag 22.09.22	Putengeschnetzeltes (Brust) Hawaii (Pfirsiche, Ananas in Currysoße dazu Rösti und Apfelmark	Grießklöße (c.g) in Currysoße dazu Rösti und Apfelmark	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g)		
Freitag 23.09.22	Seelachsfilet in Kross - Panade (a.1, d) dazu Schnittlauchsoße. Bouillonkartoffeln und Chinakohlsalat in French Dressing (g)	Gemüsefrikadellen dazu Schnittlauchsoße. Bouillonkartoffeln und Chinakohlsalat in Frenchdressing (g)	Götterspeise mit Vanillesoße (g)		

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