

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 39	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 26.09.22	Kartoffelgemüsetopf Lauch, Möhren, Sellerie, Porree dazu Vollkornbaguette (a,1a,2a,3 a.4)	Kartoffelgemüsetopf Lauch, Möhren, Sellerie, Porree dazu Vollkornbaguette (a,1a,2a,3 a.4)	Bananen, Äpfel der Saison und Weintrauben	Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungs- -stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt	Allergene: 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
Dienstag 27.09.22	Geflügelfrikadellen (a1,) in Bratensoße dazu Erbsen und Kartoffeln	Rucola- Süßkartoffelschnitte (a,1 2.a 3.a) mit heller Soße dazu Erbsen	Pfirsichquark (g)		
Mittwoch 28.09.22	Lachsragout(d) in Dillsoße dazu Kartoffeln und Buttergemüse (g)	Blumenkohl-Käse Medaillons (a1,c,g) mit Vollkornreis und Apfelmark	Bananen, Äpfel der Saison und Weintrauben		
Donnerstag 29.09.22	Hähncheninnenfilet (a.1.i)mit Geflügelsoße dazu Vollkornreis und Apfelmark	Kartoffelgemüsepfanne mit vegetarischen Frikadellen	Zitronenbutter- milchdessert (g)		
Freitag 30.09.22	Bunte Nudeln (a.1) mit einer Tomaten- Zucchinisoße dazu Gurkensalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Bunte Nudeln (a.1) mit einer Tomaten- Zucchinisoße dazu Gurkensalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Schokopudding (g)		

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