

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 40	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 03.10.22	Geschlossen				
Dienstag 04.10.22	Kürbis-Kartoffelsuppe Frischkäse, (g) Orangensaft, Möhren dazu Vollkornbaguette (a, a1, a3, a4)	Kürbis-Kartoffelsuppe Frischkäse, (g) Orangensaft, Möhren dazu Vollkornbaguette (a, a1, a3, a4)	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 h-Schalenfrüchte 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
Mittwoch 05.10.22	Vollkornnudeln mit einer Hackfleischsoße (Rind/Schwein) dazu Chinakohlsalat in Orangenjoghurtsoße und Mandarinen	Vollkornnudeln mit einer Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat in Orangenjoghurtsoße und Mandarinen	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g)		
Donnerstag 06.10.22	Rindergeschnetzeltes mit Spätzlen (a.1g.c) und Apfelrotkohl	Spätzle-Gemüse Pfanne Vollkornnudeln mit einer Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat in Orangenjoghurtsoße und Mandarinen	Bananen, Äpfel der Saison und Weintrauben		
Freitag 07.10.22	Dorschfilet (d) mit Kräutersoße dazu Kartoffeln und Gurkensalat in Dillrahmsoße (g)	Gemüsefrikadellen mit Kartoffeln und Gurkensalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Grießpudding (g)		

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