

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 41	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 10.10.22	Erbсен-Kartoffel-Cremesuppe, (Erbсен, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Erbсен-Kartoffel-Cremesuppe, (Erbсен, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Bananen, Äpfel der Saison und Weintrauben	Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 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 cMirabellen, j,dNektarinen, j,ePfersiche, j.fPflaumen und j.gZwetschgen
Dienstag 11.10.22	Hackfleisch-Kartoffeltopf (Rind/Schwein) dazu Apfelmark ohne Zuckersatz	Kartoffelgemüsetopf mit Käse überbacken (g)	Aprikosenquark g		
Mittwoch 12.10.22	Vollkornnudeln (a.1a) mit einer Thunfisch-Lachssoße dazu Eisbergsalat mit Paprikawürfel in Joghurtdressing (g)	Vollkornnudeln mit einer Käsesahnesoße dazu Eisbergsalat mit Paprikawürfel in Joghurtdressing (g)	Bananen, Äpfel der Saison und Weintrauben		
Donnerstag 13.10.22	Schweinegeschnetzeltes (Schinken) dazu Rösti und bunte Karotten	Gemüsebällchen in einer hellen Soße dazu Rösti und bunte Karotten	Buttermilch-dessert g		
Freitag 14.10.22	Eieromelette (a1,2.6) mit Spinat dazu Rahmkartoffeln	Eieromelette (a1,2.6) mit Spinat dazu Rahmkartoffeln	Vanillepudding g		

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