

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 46	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 14.11.22	Rote Linsensuppe mit Möhren, Sellerie, Porree Zwiebel, Kartoffeln dazu Vollkornbaguette (a.1a2)	Rote Linsensuppe mit Möhren, Sellerie, Porree Zwiebel, Kartoffeln dazu Vollkornbaguette (a.1a2)	Bananen, Äpfel der Saison und Mandarinen	<u>Zusatzstoffe</u> 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungs- stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt	<u>Allergene:</u> 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
Dienstag 15.11.22	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)	Stracciatella- quark (g)		
Mittwoch 16.11.22	Eieromelette (a1,2.6) mit Buttergemüse (g) dazu Rahmkartoffeln	Eieromelette (a1,2.6) mit Buttergemüse (g) dazu Rahmkartoffeln	Bananen, Äpfel der Saison und Mandarinen		
Donnerstag 17.11.22	Rindergeschnetzeltes mit Spätzlen (a.1g.c) und Apfelrotkohl	Spätzle-Gemüse Pfanne Vollkornnudeln mit einer Käsesahnesoße dazu Chinakohlsalat in Orangenjoghurtsoße und Mandarinen	Vanillejoghurt (g)		
Freitag 18.11.22	Dorschfilet (d) mit Kräutersoße dazu Kartoffeln und Gurkensalat in Dillrahmsoße (g)	Gemüsefrikadellen mit Kartoffeln und Gurkensalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Schokopudding g		

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