

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 47	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 21.11.22	Hähncheninnenfilet (a.1.i) mit Geflügelsoße dazu Vollkornreis und Apfel Mark	Kartoffelgemüsepfanne mit vegetarischen Frikadellen	Bananen, Äpfel der Saison und Mandarinen	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 h- <u>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 22.11.22	Erbsen-Kartoffel-Cremesuppe, (Erbsen, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Erbsen-Kartoffel-Cremesuppe, (Erbsen, Kartoffel, Sahne, Schmelzkäse), dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Grießpudding (g)		
Mittwoch 23.11.22	Penne Nudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), Chinakohlsalat in Joghurtdressing (g) mit Mandarinen	Vollkornnudeln (a,1) mit einer Tomatenkäsesoße (g), Chinakohlsalat in Joghurtdressing (g) mit Mandarinen	Bananen, Äpfel der Saison und Mandarinen		
Donnerstag 24.11.22	Pan-Cake (g, c, a1, a) mit warme Apfelstücke dazu Gurkenscheiben	Pan-Cake (g, c, a1, a) mit Apfel Mark dazu rohe Gurkenscheiben	Pfirsichquark (g)		
Freitag 25.11.22	Paniertes Lachsfilet (d) dazu Kräuterbuttersoße(g) dazu Apfelmöhrensalat und Bouillonkartoffeln	Rührei(c,g) mit Bouillonkartoffeln und Apfelmöhrensalat	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker (g)		

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