

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 48	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 28.11.22	Eierragout (c) in heller Soße dazu Spinat und Kartoffeln	Eierragout (c) in heller Soße dazu Spinat und Kartoffeln	Bananen, 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-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 29.11.22	Rostbratwurst mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Erbsen	Kartoffeltaschen (a.1.g) dazu Erbsen und Kräuterbutter (g)	Milchreis (g)		
Mittwoch 30.11.22	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Apfelmark	Reispfanne mit Gemüse dazu Apfelmark	Bananen, Äpfel der Saison und Mandarinen		
Donnerstag 01.12.22	Lachsragout mit Buttergemüse (g)(Bohnen, Erbsen, Möhren, Blumenkohl) dazu Kartoffeln	Nudelpfanne(a1.) dazu Gemüse mit Käse(g) überbacken	Orangenquark (g)		
Freitag 02.12.22	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Paprikapüree, Möhren Käse, Gewürze, dazu Vollkornbrötchen (a.1a. a2.a3.a4)	Götterspeise mit Vanillesoße (g)		

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