

Unser Speisenplan 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 4	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		Allergene:	
Montag 23.01.2023	Hähnchen Flakes (Brustfilet gebraten) in Zitronenbuttersoße g dazu Reis und Apfelmark	Reisgemüsepfanne	Bananen und Mandarinen		Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 – mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt	a-Gluten c-Eier d-Fisch f-Soja g-Milch i-Sellerie a1-Weizen a2-Roggen a3-Gerste a4-Haferh-Schalenfrüchte h.a Mandeln h.b Haselnüsse h.c Walnüsse h.d Kaschunüsse h.e Pecannüsse 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 j.g Zwetschgen
Dienstag 24.01.2023	Fischragout d in Tomatensoße mit Kartoffeln und Buttererbsen g	Gemüsefrikadellen dazu Tomatensoße Buttererbsen g und Kartoffeln	Orangenvanille pudding g			
Mittwoch 25.01.2023	Hackfleischkartoffeltopf (Rind/Schwein) dazu Gurkensalat in Dillrahm g	Bergkäsenocken dazu Gurkensalat in Dillrahm g	Bananen, Äpfel der Saison Mandarinen			
Donnerstag 26.01.2023	Vollkornnudeln a.1 mit eine Thunfischlachssoße dazu Apfelpaprikasalat in Kräuterdressing	Vollkornnudeln a.1 mit einer Tomatensoße dazu Apfelpaprikasalat in Kräuterdressing	Vanillequark g			
Freitag 27.01.2023	Rührei c, g mit Spinat und Rahmkartoffeln g	Rührei c, g mit Spinat und Rahmkartoffeln g	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker g			

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