

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 5	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 30.01.2023	Hähnchenbrustfilet Natur dazu Currysoße, Vollkornreis und Eisbergsalat in Zitronenjoghurtsoße g	Vegetarische Knusperfrikadelle a.1 dazu Currysoße und Eisbergsalat in Zitronenjoghurtdressing g	Bananen und Mandarinen		Allergene: 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 31.01.2023	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Möhrenpüree Käse, Gewürze dazu Vollkornbrötchen a1.a.2a.3a.4	Pizzasuppe Tomaten, Tomatenmark, Möhrenpüree Käse, Gewürze dazu Vollkornbrötchen a1.a.2a.3a.4	Pfirsichquark g		
Mittwoch 01.02.2023	Nudeln a.1 mit Hackfleischsoße dazu Gurkensalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Nudelaufbau a1 mit Gemüse und Käse g überbacken	Bananen, Äpfel der Saison Mandarinen		
Donnerstag 02.02.2023	Dorschfilet d gebraten dazu Rahmkarotten g und Bouillonkartoffeln	Möhrenkartoffeltopf mit Grießklößen a.1 g	Schoko- pudding g		
Freitag 03.02.2023	Pan-Cake g, c a1 mit warmen Apfelstücke dazu rohe Paprika Sticks	Pan-Cake g, c a1 mit warmen Apfelstücke dazu rohe Paprika Sticks	Mandarinen- joghurt g		

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