

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 6	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		Allergene:	
Montag 06.02.2023	Frikadellen Rind/Schwein a1.c. in einer Bratensoße dazu Kartoffelmöhrentopf	Gemüsefrikadellen a.1 g dazu Kartoffelmöhrentopf	Bananen und Mandarinen		Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungs- stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 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 07.02.2023	Vollkornnudeln a.1 mit einer Gemüsesoße Zucchini, Möhren, Bohnen, Lauch, Tomatenmark Chinakohlsalat in Joghurtmandarinensoße g	Vollkornnudeln a.1 mit einer Gemüsesoße Zucchini, Möhren, Bohnen, Lauch, Tomatenmark Chinakohlsalat in Joghurtmandarinensoße g	Zitronen Jogurt g			
Mittwoch 08.02.2023	Schweineschnitzel a.1.g.c dazu Buttergemüse in Rahm g und Schupfnudeln a.1.c	Schupfnudeln Pfanne a1.g c mit Gemüse	Bananen, Äpfel der Saison Mandarinen			
Donnerstag 09.02.2023	Kartoffelgemüsetopf Möhren, Sellerie, Lauch, Bohnen, Broccoli dazu Vollkornbaguette a.1 a2. a3.a4	Kartoffelgemüsetopf Möhren, Sellerie, Lauch, Bohnen, Broccoli dazu Vollkornbaguette a.1 a2, a3.a4	Götterspeie mit Vanillesoße g			
Freitag 10.02.2023	Lachsfilet a.1 mit Honigsenfsoße 7 dazu Apfelmöhrensalat und Kartoffeln	Bergkäse Nocken a.1 c mit Honigsenfsoße 7 dazu Apfelmöhrensalat und Kartoffeln	Grießpudding g			

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