

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 7	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		Allergene:	
Montag 13.02.2023	Leberkäse a1.2.3 mit Bratensoße dazu Kartoffelstampf g und Apfelpaprikasalat in Kräuter dressing	Couscous Gemüse Törtchen dazu Apfelpaprikasalat in Kräuter dressing	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 14.02.2023	Kartoffelkürbissuppe Orangensaft Möhrenpüree und Käse und Sahne g dazu Laugenbrötchen a.1	Kartoffelkürbissuppe Orangensaft Möhrenpüree und Käse und Sahne g dazu Laugenbrötchen a.1	Vanillequark g			
Mittwoch 15.02.2023	Schweinegeschnetzeltes mit Rotkohl und Spätzle a.1c.g	Spätzle Pfanne a.1.c.g mit Gemüse	Bananen, Äpfel der Saison Mandarinen			
Donnerstag 16.02.2023	Vollkornnudeln a.1 mit einer Tomatenkäsesoße g dazu Chinakohlsalat in French Dressing g	Vollkornnudeln a.1 mit einer Tomatenkäsesoße g dazu Chinakohlsalat in French Dressing g	Pfirsichjoghurt g			
Freitag 17.02.2023	Fischragout (Seelachs. Kabeljau, Lachs) d in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Buttergemüse g	Spinatklöße d in Kräutersoße dazu Kartoffeln und Buttergemüse g	Karamell- pudding g			

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