

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 8	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 20.02.2023	Gyrossuppe Schweinefleisch, Paprika, Zwiebeln Tomatenmark dazu Brot a.1	Pizzasuppe mit Brot a.1	Bananen und Mandarinen		<u>Zusatzstoffe</u> 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungs- stoffen 3- mit Antioxidations- mittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt <u>Allergene:</u> 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 Zwetsphen
Dienstag 21.02.2023	Vollkornnudeln a1 mit einer Thunfischlachssoße dazu Eisbergsalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Vollkornnudeln a1 mit einer Thunfischlachssoße dazu Eisbergsalat mit Paprikawürfel in Kräuter dressing	Kirschquark g		
Mittwoch 22.02.2023	Kaiserschmarren a.1.c.g mit warmen Apfelstücken dazu Gurkentaler roh	Kaiserschmarren a.1.c.g mit warmen Apfelstücken dazu Gurkentaler roh	Bananen, Äpfel der Saison Mandarinen		
Donnerstag 23.02.2023	Klöße Rind/Schwein in Kräutersoße dazu Erbsen und Kartoffeln	Kartoffelgemüsepfanne mit Kräutersoße	Erdbeerjoghurt g		
Freitag 24.02.2023	Seelachsfilet a1.d in Kross Panade dazu Schnittlauchsoße, Bouillonkartoffeln und Chinakohl in Jogurt Dressing g	Eierragout c in Schnittlauchsoße Bouillonkartoffeln und Chinakohl in Jogurt Dressing g	Schoko- Kartoffelgemüse pudding g		

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