


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 11	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 13.03.2023	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	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 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 14.03.2023	Hähnchen Flakes (Brustfilet gebraten) in heller Soße g, mit Reis und Apfelmark, dazu rohe Gurkentaler	Reisgemüsepfanne mit Currysoße und Apfelmark	Stracciatella- joghurt g		
Mittwoch 15.03.2023	Vollkornnudeln a.1 mit einer Gemüsesoße Zucchini, Möhren, Bohnen, Lauch, Tomatenmark Chinakohlsalat in Joghurtmandarinensoße	Vollkornnudeln a.1 mit einer Gemüsesoße Zucchini, Möhren, Bohnen, Lauch, Tomatenmark Chinakohlsalat in Joghurtmandarinensoße	Bananen, Äpfel der Saison, Mandarinen		
Donnerstag 16.03.2023	Kalbsgeschnetzeltes mit Rotkohl und Rösti a.1.c.g	Rösti a.1.c.g mit Gemüsefrikadellen	Pfirsichquark g		
Freitag 17.03.2023	Rührei c, g mit heller Soße und Erbsenkartoffelpüree g	Rührei c,g mit heller Soße und Erbsenkartoffelpüree g	Götterspeise mit Vanillesoße g		

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