

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 13	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		Allergene:	
Montag 27.03.2023	Kartoffelkürbissuppe Orangensaft, Möhrenpüree, Käse und Sahne g, dazu Laugenbrötchen a.1	Kartoffelkürbissuppe Orangensaft, Möhrenpüree , Käse und Sahne g, dazu Laugenbrötchen a.1	Bananen, Äpfel der Saison 17, Kiwis		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 cMirabellen, j.dNektarinen, j.ePflirsiche, j.fPflaumen j.gZwetschgen
Dienstag 28.03.2023	Rührei c, g mit Spinat, dazu Rahmkartoffeln g	Rührei c, g mit Spinat, dazu Rahmkartoffeln g	Pfirsichquark g			
Mittwoch 29.03.2023	Hähnchenbrustfilet Natur dazu Currysoße, Vollkornreis und Eisbergsalat in Zitronenjoghurtsoße g	Vegetarische Knusperfrikadelle a.1, dazu Currysoße und Eisbergsalat in Zitronenjoghurtdressing g	Bananen, Äpfel der Saison 17, Kiwis			
Donnerstag 30.03.2023	Dorschfilet d gebraten, dazu Rahmkarotten g und Rösti mit Kräuterquarkdip g	Möhrenkartoffeltopf mit Grießklößen a.1 g	Erdbeerjoghurt g			
Freitag 31.03.2023	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	Karamell- pudding g			

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