

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 47	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 20.11.2023	Herbstliche Kartoffelsuppe mit Möhren, Porree, Sellerie Bohnen und Geflügelwürstchen	Kartoffelsuppe mit Möhren, Porree, Sellerie und Grießklöße a,1.c.g	Bananen, Äpfel und Mandarinen 17		Zusatzstoffe 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 7- Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt
Dienstag 21.11.2023	Hühnerfrikassee mit Vollkornreis und Apfelmark	Reisgemüsepfanne mit Apfelmark	Orangenjoghurt g		
Mittwoch 22.11.2023	Seelachsfilet a1.d.n Kross Panade, dazu Schnittlauchsoße, Bouillonkartoffeln und Chinakohl in Joghurt Dressing g	Eierragout c in Schnittlauchsoße, dazu Bouillonkartoffeln und Chinakohl in Joghurtdressing g	Bananen, Äpfel und Mandarinen, Kiwis 17		
Donnerstag 23.11.2023	Vegetarische Klopse a.1, i,c,f in Paprikasoße, dazu Kartoffelgemüsestampf	Vegetarische Klopse a.1c.f.i. fruchtige Apfelsoße, dazu Karottenkartoffeltopf	Götterspeise mit Vanillesoße g		
Freitag 24.11.2023	Bunte Nudeln a.1 mit Tomaten Käsesoße, dazu Gurkensalat in Dillrahm	Nudeln a.1 mit Tomaten Käsesoße, dazu Gurkensalat in Dillrahm	Stracciatella Quark g		

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 Cashewnüsse
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 Mirabellen,
j.d Nektarinen,
j.e Pflirsiche,
j.f Pflaumen
j.g Zwetschgen

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