

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 48	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		
Montag 27.11.2023	Kürbiskartoffelsuppe Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln und Kräuter, Orangensaft, dazu Fleischklöße a 1.a2	Kürbiskartoffelsuppe Hokkaidokürbis, Möhren, Kartoffeln und Kräuter, Orangensaft, dazu Vollkornbaguette a.1	Banane, Apfel und Mandarinen 17		<u>Zusatzstoffe</u> 1-mit Farbstoff, 2 –mit Konservierungsstoffen 3- mit Antioxidationsmittel 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 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
Dienstag 28.11.2023	Vollkornnudeln a1. mit einer Gemüsesoße, dazu Gurkensalat mit Paprikawürfel	Vollkornnudeln a.1 mit Gemüsesoße, dazu Gurkensalat mit Paprikawürfel	Vanillejoghurt g		
Mittwoch 29.11.2023	Lachsfilet a.1 mit Honigsenfsoße 7, dazu Spitzkohlsalat in Joghurtdressing g und Kartoffeln	Kartoffelpfanne mit Gemüse und Spitzkohlsalat in Joghurtdressing g	Banane, Apfel und Mandarinen, Kiwis 17		
Donnerstag 30.11.2023	Gebackener Leberkäse a.1 in Bratensoße, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Gemüsefrikadellen mit Rotkohl und Kartoffeln	Vanillepudding g		
Freitag 01.12.2023	Pancake g, c a1 mit warmen Apfelstücken, dazu rohe Paprikastreifen	Pancake g, c a1 mit warmen Apfelstücken, dazu rohe Paprika Sticks	Kirschquark g		

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