

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 51	Mittagsmenü	Vegetarisch	Dessert		Allergene:
Montag 18.12.2023	Bunte Vollkornnudeln <b>a.1</b> mit einer Lachssoße <b>a</b> , dazu rohe Gurkentaler	Bunte Vollkornnudeln <b>a.1</b> mit einer Tomatensoße, dazu rohe Gurkentaler	Bananen, Äpfel und Mandarinen <b>17</b>		<b>Zusatzstoffe</b> 1-mit Farbstoff, 2-mit Konservierungs- stoffen 3-mit Antioxidations- mittel 7-Senf 17-gewachst 8-mit Phosphat 27-unter Schutzatmosphäre verpackt
Dienstag 19.12.2023	Vegetarische Klopse <b>a.1, i</b> in fruchtiger Apfelseße, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Vegetarische Klopse <b>a.c.f.i.</b> fruchtige Apfelseße, dazu Karottenkartoffeltopf	Pfirsich- Maracuja- Joghurt <b>g</b>		<b>h.a</b> Mandeln <b>h.b</b> Haselnüsse <b>h.c</b> Walnüsse <b>h.d</b> Cashewnüsse <b>h.e</b> Pecannüsse <b>h.f</b> Paranüsse <b>h.g</b> Pistazien <b>h.h</b> <b>Macadamianüsse</b> <b>h.i</b> Queensland Nüsse <b>i-Sellerie</b> <b>j-Steinfrüchte</b> <b>j.a</b> Aprikosen, <b>j.b</b> Kirschen, <b>j</b> Mirabellen, <b>j.d</b> Nektarinen, <b>j.e</b> Pfirsiche, <b>j.f</b> Pflaumen <b>j.g</b> Zwetschgen
Mittwoch 20.12.2023	Möhrenkartoffeltopf mit gebackenem Sesam Karotten-Stick <b>a.1 i</b>	Möhrenkartoffeltopf mit gebackenem Sesam Karotten-Stick <b>a.1 i</b>	Bananen, Äpfel und Mandarinen, <b>17</b>		
Donnerstag 21.12.2023	Hähnchensteak mit Currysoße, dazu Reis und Apfelmark	Reispfanne mit Gemüse und Apfelmark	Orangenquark <b>g</b>		
Freitag 22.12.2023	Eieromelette <b>c, g</b> mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree <b>g</b>	Eieromelette <b>c, g</b> mit Rahmerbsen, dazu Kartoffelpüree <b>g</b>	Eis <b>g</b>		

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