

## Speiseplan 03.03.2025 – 07.03.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Fasching</b>	<b>Lachs gedünstet</b>	<b>Geflügelbratwurst</b>	<b>Nudelauflauf mit Brokkoli und Gouda überbacken g</b>	<b>Braune Linsensuppe</b> ( Möhre,Sellerie,Porree,Kartoffeln)
<b>Pommes frites</b>	<b>Petersiliensoße g</b>	<b>Kartoffelpüree mit gelben Erbsen g</b>		<b>Vollkornbaguette a1</b>
<b>Knabbergemüse</b>	<b>Vollkornreis</b>	<b>Cherrytomate, Möhrensticks</b>	<b>Beerenquark g</b> (Himbeere, Erdbeere,Johannisbeere)	<b>Obst der Saison</b>

### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff  
2 = mit Konservierungsstoffen  
3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz  
4 = mit Antioxidationsmittel  
5 = mit Geschmacksverstärker  
6 = geschwefelt  
7 = geschwärzt

8 = gewachst  
9 = mit Phosphat  
10 = mit Süßungsmitteln  
11 = enthält eine Phenylalaninquelle  
12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln  
13 = mit Zuckeraustauschstoffen  
14 = kann bei übermäßigem  
Verzehr abführend wirken

### Allergene

a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse  
a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse  
a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse  
a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse  
a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse  
a5 = Hafer und Hafererzeugnisse  
a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse  
b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse  
c = Eier,Eiererzeugnisse  
d = Fisch, Fischerzeugnisse

f = Soja, Sojaerzeugnisse  
g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose)  
h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse  
h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse  
h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse  
h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse  
h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse  
h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse  
h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse  
h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse

i = Sellerie, Sellereierzeugnisse  
j = Senf, Senferzeugnisse  
k = Sesam, Sesamerzeugnisse  
l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer  
Konzentration von mehr als 10mg/l,  
als SO2 angegeben  
m = Lupine, Lupineerzeugnisse  
n = Weichtiere

Unser Mittagessen hat eine **DGE-Zertifizierung** erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas ausgezeichnet.