

Speiseplan 24.03.2025 – 28.03.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln a1</p> <p>Tomatensoße mit weißen Bohnen g</p> <p>Gurkensalat mit Essig-Öldressing j</p>	<p>Lachs meliert gebraten d,a1</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Möhrengemüse mit Petersilie</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Wunsch der Trolle</p> <p>Lasagne (Sojahack , rote Linsen, Tomaten, Zwiebeln) a1,c,f überbacken mit weißer Soße a1, + Gouda g</p> <p>Gemügesticks Möhren, Kohlrabi,Paprika</p>	<p>Königsberger Klopse (Rinderhackbällchen in heller Kapernsoße) c,a1,g,j</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Rote Bete-Möhren-Apfelrohkost</p>	<p>Kartoffel-Pastinakensuppe g</p> <p>Vollkornbrötchen a2</p> <p>Kirschquark g</p>

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	8 = gewachst
2 = mit Konservierungsstoffen	9 = mit Phosphat
3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz	10 = mit Süßungsmitteln
4 = mit Antioxidationsmittel	11 = enthält eine Phenylalaninquelle
5 = mit Geschmacksverstärker	12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln
6 = geschwefelt	13 = mit Zuckeraustauschstoffen
7 = geschwärzt	14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse	f = Soja, Sojaerzeugnisse	i = Sellerie, Sellereierzeugnisse
a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse	g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose)	j = Senf, Senferzeugnisse
a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse	h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	k = Sesam, Sesamerzeugnisse
a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse	h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse	j = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben
a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse	h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	m = Lupine, Lupineerzeugnisse
a5 = Hafer und Hafererzeugnisse	h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse	n = Weichtiere
a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse	h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	
b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse	
c = Eier,Eiererzeugnisse	h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse	
d = Fisch, Fischerzeugnisse	h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse	

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.