

Speiseplan 24.02.2025 – 28.02.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln a1</p> <p>Möhrensoße g</p> <p>Apfel-Zimtjoghurt g</p>	<p>Seelachsfilet gebraten d</p> <p>Kartoffelpüree mit gelben Linsen g</p> <p>Chinakohlsalat mit Joghurt-Orangendressing g</p>	<p>Quinoa-Erbsen-Frikadellen paniert,frittiert Gemüsefrikadelle paniert ,frittiert c,a1</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Paprikaquark g</p> <p>Brokkoli</p>	<p>Hühnerfrikassee g (Erbsen,Möhren,Mais)</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Kürbissuppe g (Kürbis,Möhre,Kartoffeln)</p> <p>Selbstgebackenes Weizenbrot a1</p> <p>Obst der Saison</p>

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.