

# Speiseplan

Woche: 14.04.-18.04.2025

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Knabbergemüse  Türkischer Kartoffelauf lauf mit Kichererbsen Bällchen <sub>a1</sub> in Tomatensoße, und Hirtenkäse <sub>g</sub> 	Knabbergemüse  Kartoffeln mit Blumenkohlröschen und Möhren dazu Frühlingskräuter-Soße <sub>a1,g</sub> Obst	Knabbergemüse  Tomaten-Suppe mit Zucchini, Möhren und Sellerie dazu Vollkornreis-Einlage Obst	Thunfisch-Lasagne <sub>a1,g</sub>  Eisbergsalat mit Zitrone und Olivenöl	Karfreitag   <small>Tulpe</small>  Wir wünschen allen ein schönes Osterfest!

\*Unser Knabbergemüse variiert täglich und saisonbedingt. Es besteht aus folgenden Gemüsesorten: Karotten, Gurke, Paprika, Kohlrabi, Tomaten.

### Zusatzstoffe:

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

### Allergene:

a: glutenhaltiges Getreide(a1:Weizen, a2:Roggen, a3:Gerste, a4:Hafer, a5:Dinkel,a6:Kamut), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Soja, g: Milch (einschl. Lactose),  
 h: Schalenfrüchte (h1:Mandel,h2: Haselnuss,h3: Walnuss,h4: Cashew,h5: Paranuss,h6: Pecanuss,h7: Pistazien,h8: Macadamia), i: Sellerie, j: Senf, k: Sesam, l: Schwefeldioxid u. Sulfite, m: Lupine,  
 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 ausgezeichnet.**

