

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 17.10.2025

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Mittagsmenü DGE	Milchnudeln ^{1,a,a1,c,g} Apfelmark ³ Möhrensuppe Banane	Rührei ^{1,c} Salzkartoffeln Blumenkohl in heller Sauce ^{1,a,a1,g} Blumenkohl Rote Bete Salat/Apfel	Cordon Bleu Schwein ^{2,3,a,a1,g,x} Kartoffelbrei ⁹ Veg. Bratensauce ^{1,a,a1} grüne Bohnen Birne	Kräuter Seelachs, MSC, ^d Naturreis, Tomatensauce Blattsalat Gurke Mais Dressing Buttermilch ⁹	Vegetarischer Weißkohl Eintopf, Kartoffeln, Karotten ⁱ Weizenbrötchen ^{a,a1,a3} Erdbeer Sauce Pudding Vanillegeschmack ⁹
Vesper	Roggenmischbrot ^{a,a1,a2} Kräuterbutter, ⁹ Gemüseteller gemischt Käse gemischt ^{1,9} Gefl. Salami ^{1,2,3,z1,z2}	Filinchen ^{a,a1,a4,f} Schokoaufstrich ^{f,g,h,h1,h2} Erdbeer Konfitüre	Kräuterquark, ⁹ Finnen Baguettebrot, ^{a,a1,a2,a3,f} Gemüseteller gemischt	Tortillas gefüllt mit Putenbrust, Käse, Remoulade, Gurke und Eisberg ^{2,3,8,a,a1,g,j,z1} Gemüseteller gemischt	Corny Erdbeer-Joghurt Riegel ^{a,a1,a3,a4,g}

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.

*zu allen Mahlzeiten gibt es ungesüßten Tee und Wasser

*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!

Herr Faast 033200/501804

*TGU- Transgourmet Ursprung, mehr Information unter www.Transgourmet-Ursprung.de

*Änderung vorbehalten

Legende

1 = mit Farbstoff/en, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, x = Schweinefleisch, z1 = Hühnerfleisch, z2 = Putenfleisch

Unsere Mittagsverpflegung hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet:



Guten Appetit wünscht das Kita Küchen Team!!!