

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 27.03.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Mittagsmenü DGE	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Apfelmark ³ Weintrauben	Rührei ^{1,c} Salzkartoffeln Blumenkohl in heller Sauce ^{1,a,a1,g} Blattsalat Gurke Tomate	Cordon Bleu Geflügel ^{2,a,a1,g,z1,z2} Kartoffelbrei ⁹ grüne Bohnen Birne	Schollenfilet mehliert, MSC ^{a,a1,d,g} Reis Tomatensauce Möhren Apfel Salat	Vegetarischer Weißkohl Eintopf, Kartoffeln, Karotten ⁱ Vollkornknäckebrot ^{a,a2} Pudding Vanillegeschmack ⁹
Vesper	Roggenmischbrot ^{a,a1,a2} Gemüseteller Käse gemischt ^{1,g} Teewurst ^{2,3,i,j,x} Tomatencreme	Berliner mit Himbeerfüllung, ^{a,a1,c,g}	Brötchen (Semmel) ^{a,a1,a3} Frischkäse Natur ⁹ Gemüseteller Gefl. Salami ^{1,2,3,z1,z2}	Dip-Sticks ^{a,a1,a3} kleine Tomaten, Mozzarella Kugeln, ⁹	Knoppers Nussriegel ^{a,a1,e,f,g,h,h2}

*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, 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, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, 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!!!