

Speiseplan vom 04.05.2026 bis 08.05.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Mittagsmenü DGE	Gnocchi ^{a,a1} Tomatensauce Reibekäse ^g Apfel	Salzkartoffeln Kräuterquark, ^g Blütenbutter ^g Gurkensalat	Cordon Bleu Geflügel ^{2,a,a1,g,z1,z2} Salzkartoffeln Gemüse in heller Sauce, Möhren, Erbsen, ^{1,a,a1,g} Birne	Schollenfilet mehliert, MSC ^{a,a1,d,g} Reis Senf-Dillsauce ^{1,a,a1,g,j} Linsensalat, Paprika und Lauch, ^{1,3,5,j,l}	Gemüseintopf, Kartoffeln, Möhren, Erbsen, Rosenkohl ^l Vollkornknäckebrot ^{a,a2} Joghurt Kirsch ^g
Vesper	Roggenmischbrot ^{a,a1,a2} Käse gemischt ^{1,g} Gefl. Mortadella ^{2,3,8,z1,z2} Gewürzgurke ^l Senfgurken ^l	Butterbrezel ^{1,a1,a3} Gemüseteller	Kräuterquark, ^g Roggen Baguette, ^{a,a1,a2,a3} Gemüseteller	Filinchen ^{a,a1,a4,f} Butterkäse Gemüseteller Gefl. Salamì ^{1,2,3,z1,z2}	Hanuta ^{a,a1,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, 5 = geschwefelt, 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, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, 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!!!