

Speiseplan vom 14.09.2026 bis 18.09.2026

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
Mittagsmenü DGE	Vollkorn Spirelli ^{a,a1} Tomatensauce Reibekäse ^g Apfel	Ei, gekocht ^c Salzkartoffeln Senfsauce ^{1,a,a1,g,j} Möhren Salat	Kasselerrücken mit Bratensauce, ^{1,2,3,8,a,a1,i,x} Salzkartoffeln Sauce veg., ^{1,a,a1} Bayrichkraut Birne	Kräuter Seelachs, MSC, ^d Reis Dillsauce ^{1,a,a1,g} Linsensalat, Paprika und Lauch, ^{1,3,5,j,l}	Milchreis ^g Apfelmark ³
Vesper	Mini Rosenbrötchen ^{a,a1,a3} Gemüseteller Käse gemischt ^{1,g} Wurst gemischt ^{1,2,3,8,i,j}	Berliner mit Himbeerfüllung, ^{a,a1,c,g} Butterkeks ^{a,a1,g}	Butterbrezel, ^{a1 g,a3} Gemüseteller	Wiener Würstchen Geflügel ^{2,3,8,z1,z2} Kastenweißbrot ^{a,a1,a2,a3} Ketchup ^{2,j} Gemüseteller	Knoppers ^{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, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, 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, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l, 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!!!