Speiseplan vom 02.11.2026 bis 06.11.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittagsmenü DGE	Ravioli mit Kürbis ,a1,c,g Tomatensauce Apfel	Salzkartoffeln Kräuterquark,g Blütenbutterg Gurkensalat	Kasselerrücken mit Bratensauce,1,2,3,8,a,a1,i,x Salzkartoffeln Sauerkraut Clementine	Backfisch MSC Seelachs im Backteiga,a1,c,d,j Reis Kräutersauce1,a,a1,g Finger Möhren Banane	Nudelsuppe mit Fadennudel, Erbsen, Möhren,a,a1,c,i Roggen Vollkornknäckebrot a,a2,a3 Mango Joghurtg
Vesper	Roggenmischbrota,a1,a2 Gemüseteller Käse gemischt1,g Gefl. Salami1,2,3,z1,z2	Hausgemachter Marmorkuchen1,a,a1,c	Brötchen (Semmel)a,a1,a3 Kräuterfrischkäse lakt.freig Putenbrust2,3,8,z2 Gurke	Buitter-Laugenstange,g a1,a3 Gemüseteller	Vollkornbrota,a1,a2,a3 Gemüseteller Käse gemischt1,g Gefl. Salami1,2,3,z1,z2

*Allergene sind mit Buchstaben gekennzeichnet und können dem „Anhang II, LMIV“ entnommen werden.
*zu allen Mahlzeiten gibt es Wasser
*Sonderkost und vegetarische Mahlzeiten sind in der Küche zu erfragen!
Herr Tischer 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, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf 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!!!