

SPEISEPLAN

Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
Brokkoli Nudel Auflauf mit Käse überbacken Paprika-Sticks a1,a,g	Chili Sin Carne (Kidney,Weiße Bohnen Kartoffel,Mais) mit Joghurt-Schmand und Baguette Vanille-Quark g,a,g	Stroganoff vom Hähnchen (Rote Bete,Gurke,Pilzen) mit gebratenen Kartoffelbällchen Melone g,a	Lachswürfel in Kokos-Currysauce Vollkorn-Reis Banane d,a,g	Karotten-Ingwer Süppchen mit Croutons und Vollkorn Brötchen EIS g,a1,
Jeden Tag wird Obst und Gemüse der Saison Angeboten				

Zusatzstoffe	Allergene
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = geschwefelt 7 = geschwärzt 8 = gewachst 9 = mit Phosphat 10 = mit Süßungsmitteln 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln 13 = mit Zuckeraustauschstoffen 14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse a5 = Hafer und Hafererzeugnisse a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse c = Eier,Eiererzeugnisse d = Fisch, Fischerzeugnisse e = Erdnüsse, Erdnusserzeugnisse f = Soja, Sojaerzeugnisse g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse h8 = Macadmia und Macadamiaerzeugnisse i = Sellerie, Sellereierzeugnisse j = Senf, Senferzeugnisse k = Sesam, Sesamerzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben m = Lupine, Lupineerzeugnisse n = Weichtiere

Unser Mittagessen hat eine DGE-Zertifizierung erhalten. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung



e. V. (DGE) überprüft und mit diesem Logo ausgezeichnet.