

# Speiseplan 1 25.04.2022 – 29.04.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Vollkornnudeln<sup>a1</sup></b></p> <p><b>Lachssoße<sup>g,d</sup></b></p> <p><b>Rohkost (Tomaten, Gurke, Karotten, Paprika)</b></p> <p><b>Obst</b></p>	<p><b>Hähnchenschnitzel<sup>a1</sup></b></p> <p><b>Ebly in Tomatensoße</b></p> <p><b>Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing</b></p> <p><b>Obst</b></p> <p><b>Wunsch: Zwerge</b></p>	<p><b>Gekochtes Ei in Senfsoße<sup>i,c</sup></b></p> <p><b>Kartoffeln</b></p> <p><b>Erbsen und Möhren</b></p> <p><b>Wunsch : Wilde Waldtrolle</b></p>	<p><b>selbstgemachte Kartoffelecken</b></p> <p><b>Kräuterquark</b></p> <p><b>selbstgemachte Gemüse-Frikadelle (Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais, Zwiebeln, Ei, Paniermehl)</b></p> <p><b>Wunsch: Wilde Waldtrolle</b></p>	<p><b>Kartoffelcremesuppe<sup>i</sup> (Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Zwiebeln)</b></p> <p><b>Brötchen<sup>a1</sup></b></p> <p><b>Schokoladenpudding<sup>g</sup></b></p>

### Zusatzstoffe

- 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

### Allergene

- 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, Eierzeugnisse
- 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
- j = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben
- m = Lupine, Lupineerzeugnisse
- n = Weichtiere

Unser Speisenplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo  ausgezeichnet.