

Speiseplan 2 18.09.2023 –22.09.2023

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln</p> <p>Linsen-Bologneseⁱ (Linsen, Tomaten, Sellerie, Lauch, Möhren)</p> <p>gem. Salat mit Essig-Öl-Dressing (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika)</p>	<p>Bauernfrühstück^d (Kartoffeln, Zwiebeln, Ei)</p> <p>Gewürzgurke / Gurke</p> <p>Obst</p>	<p>Lachs mit Kräuter-Käse-Auflage^{d,g}</p> <p>Kartoffelpüree^g</p> <p>Blumenkohl</p>	<p>Hähnchen-geschnetzeltes in Curry-Rahmsoße^g</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Obst</p>	<p>Italienische Minestroneⁱ (Tomaten, Sellerie, Bohnen, Kartoffeln)</p> <p>Selbstgebackenes Brot^{a1,a2}</p> <p>Quarkspeise mit Obst^g</p>

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	8 = gewachst
2 = mit Konservierungsstoffen	9 = mit Phosphat
3 = mit Nitrat/Nitratpökelsalz	10 = mit Süßungsmitteln
4 = mit Antioxidationsmittel	11 = enthält eine Phenylalaninquelle
5 = mit Geschmacksverstärker	12 = mit Zuckerart und Süßungsmitteln
6 = geschwefelt	13 = mit Zuckeraustauschstoffen
7 = geschwärzt	14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene

a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse	f = Soja, Sojaerzeugnisse	i = Sellerie, Sellereierzeugnisse
a1 = Weizen und Weizenerzeugnisse	g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose)	j = Senf, Senferzeugnisse
a2 = Dinkel und Dinkelerzeugnisse	h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	k = Sesam, Sesamerzeugnisse
a3 = Roggen und Roggenerzeugnisse	h1 = Mandeln und Mandelerzeugnisse	j = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben
a4 = Gerste und Gerstenerzeugnisse	h2 = Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse	m = Lupine, Lupineerzeugnisse
a5 = Hafer und Hafererzeugnisse	h3 = Walnüsse und Walnusserzeugnisse	n = Weichtiere
a6 = Kamut und Kamuterzeugnisse	h4 = Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse	
b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse	h5 = Pecannüsse und Pecannusserzeugnisse	
c = Eier, Eierzeugnisse	h6 = Paranüsse und Paranusserzeugnisse	
d = Fisch, Fischerzeugnisse	h7 = Pistazien und Pistazienerzeugnisse	

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 Die Gesund-Essen-Aktion für Kitas ausgezeichnet.