

Speiseplan 1 22.08.2022 –26.08.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Gemüselasagne^{a1,g} (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) mit Käse überbacken</p> <p>Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Bauernfrühstück^c (Kartoffeln, Zwiebeln ,Ei) mit Gewürzgurke / Gurke</p> <p>Obst</p>	<p>Hähnchenschnitzel</p> <p>Brokkoli</p> <p>Currysoße</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Aprikosen</p>	<p>Hokifilet^d mit Kräuterkruste</p> <p>Kartoffelpüree^g</p> <p>Zucchini Gemüse</p>	<p>Italienische Minestroneⁱ (Tomaten, Sellerie, Bohnen)</p> <p>Brötchen^{a1,a2,a3,a5}</p> <p>Quarkspeise^g mit Waldbeeren</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.