



## Speiseplan 3 17.01.2022 –21.01.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p><b>Vollkornreis</b></p> <p><b>Paprika-Zucchini-Soße mit Mais<sup>9</sup></b></p> <p><b>Obst</b></p>	<p><b>Bratkartoffeln</b></p> <p><b>Seelachsfilet mit Panade<sup>c,a1</sup></b></p> <p><b>Bohnensalat mit Essig-Öl-Dressing</b></p>	<p><b>Gemüsepizza<sup>a1,g</sup></b> ( Paprika, Mais, Pilze, Tomaten Käse )</p> <p><b>Rohkostplatte</b> ( Tomate, Gurke, Paprika, Kohlrabi)</p>	<p><b>Pfannkuchen<sup>a1,a2,g,c</sup></b> (Mehl, Milch, Ei, Zucker)</p> <p><b>selbstgemachtes Apfelkompott</b></p> <p><b>Rohkost</b> (Möhre, Paprika, Tomate)</p>	<p><b>Hühnersuppe</b> ( Hähnchen, Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Sellerie, Nudeln)</p> <p><b>Brötchen<sup>a1,a2</sup></b></p> <p><b>Schokoladenpudding<sup>9</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 Tageseinrichtungen für Kinder“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem FIT KID-Logo  ausgezeichnet.