

Speiseplan 3 19.12.2022 –23.12.2022

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln ^{a1}</p> <p>Käse-Gemüse-Soße ^g (Käse, Möhren, Sahne, Blumenkohl, Zwiebeln)</p> <p>Obst</p>	<p>Gemüse- Kaiserschmarrn ^{a1,a2,c,g,} (ein salziger Pfannkuchen mit Gemüse im Teig)</p> <p>Dip</p> <p>Rohkost (Gurken, Paprika, Tomaten)</p> <p>Obst</p>	<p>Fischstäbchen ^d aus Seelachs</p> <p>Kartoffelbrei</p> <p>Erbsen und Möhren</p>	<p>Geflügelleberkäse</p> <p>Grillkartoffeln</p> <p>selbstgemachter Ketchup ⁱ</p> <p>Rohkost (Gurken, Paprika, Tomaten)</p>	<p>Schließtag</p> <p>Kita Geschlossen</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 ausgezeichnet.