

Speiseplan 4 18.03.2024 – 22.03.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln^a</p> <p>Zucchini-Paprika-Soße^g (Zucchini, Paprika, Tomate, Zwiebeln)</p> <p>Obst</p>	<p>Scholle in Panade^d</p> <p>Hausfrauensoße^g (Joghurt, Apfel, Zwiebeln, Schmand)</p> <p>Bratkartoffeln</p> <p>Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Chili con Carne (Rinderhackfleisch, Tomaten, rote und weiße Bohnen, Mais)</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Rohkost (Karotte, Gurke, Tomate)</p>	<p>Makkaroniauflauf^{a1,g} (Blumenkohl, überbacken mit Käse)</p> <p>Tomatensalat mit Hirtenkäse und Mais Essig-Öl- Dressing</p> <p>Obst</p>	<p>Kichererbsensuppe mit Süßkartoffeln, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Möhren</p> <p>Fladenbrot^{a1}</p> <p>Vanillepudding^g</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

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

i = Sellerie, Sellereierzeugnisse
j = Senf, Senferzeugnisse
k = Sesam, Sesamerzeugnisse
l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben
m = Lupine, Lupineerzeugnisse
n = Weichtiere

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.