

Speiseplan 14.04.2025 – 18.04.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Vollkornnudeln a1</p> <p>Weißer Soße mit Blattspinat g,f</p> <p>Gurkensalat mit Essig-Öldressing j</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Rotbarschfilet d aus dem Ofen mit Kräuterhaube (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Paniermehl) a1</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Mais</p> <p>Mangojoghurtgetränk g</p>	<p>Rinderhack-Zucchini-Tomatensoße g,f</p> <p>Ebly Weizen a1</p> <p>Knabbergemüse Cherrytomaten, Radieschen, Gurke</p> <p>Obst der Saison</p>	<p>Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Frischkäse und Kichererbsen g</p> <p>Laugenbrötchen a1</p> <p>Schokoladenpudding g</p>	<p>Karfreitag</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, Eiererzeugnisse
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  ausgezeichnet.