

Speiseplan 21.04.2025 – 25.04.2025

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|--------------------|---|---|---|---|
| Ostermontag | Vollkornnudeln Linsenbolognese a1,i (Tomate,Sellerie,Porree, Möhren, rote Linsen) Streukäse (Gouda)g Gurkentaler | Seelachs in Reispanade paniert, frittiert d Kartoffelpüree mit gelben Erbsen g Bohnen Joghurt mit Blaubeeren g | Käsespätzle (Spätzle, weiße Soße, Gouda, Emmentaler, Bergkäse) a1,g,c Knabbergemüse Paprika, Möhre | Tomatensuppe (Möhre,Sellerie,Porree) g,f,i Suppennudeln a1 Geflügelwürstchen 2,4,5,9 Vollkornbrötchen a2 Obst der Saison |

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.