

Speiseplan 01.06.- 05.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Bunte Nudeln a1</p> <p>Zucchini-Frischkäse Soße a1,g</p> <p>Gurkensalat Essig-Öldressing j</p>	<p>Lachs meliert gebraten a1</p> <p>Kartoffeln</p> <p>Erbsen und Möhren in weißer Soße a1,g</p> <p>Obst</p>	<p>Süßkartoffelspalten aus dem Ofen</p> <p>Kräuterquark Petersilie,Schnittlauch g</p> <p>Gurken-Tomaten- Paprikasalat mit Feta g</p> <p>Essig-Öldressing mit Dill j</p>	<p>Putenschnitzel</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Kokossoße a1</p> <p>Knabbergemüse Paprika,Möhre, Radieschen</p>	<p>Rote Linsensuppe Tomate, Sellerie, Möhre, Porree a1,g</p> <p>Vollkornbaguette a2</p> <p>Mango-Joghurtgetränk g</p>

Zusatzstoffe:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoffen, 3: mit Nitrat/Nitratpökelsalz, 4: Antioxidationsmittel, 5: Geschmacksverstärker, 6: geschwefelt, 7: geschwärzt, 8: gewachst, 9: mit Phosphat, 10: mit Süßungsmitteln, 11: enthält eine Phenylaninquelle, 12: mit Zuckerart und Süßungsmitteln, 13: mit Zuckeraustauschstoffen, 14: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Allergene:

a: glutenhaltiges Getreide(a1:Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, a5: Hafer, a6: Kamut), b: Krebstiere, c: Eier, f: Soja, g: Milch (einschl.Lactose), h: Schalenfrüchte (h1: Mandel, h2: Haselnuss, h3: Walnuss, h4: Cashew, h5: Paranuss, h6: Pecanuss, h7: Pistazien, h8: Macadamia), i: Sellerie, j: Senf, k: Sesam, l: Schwefeldioxid u. Sulfite, m: Lupine, n: Weichtiere

Unser Mittagessen entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Es wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE)

zertifiziert und mit dem



- Logo ausgezeichnet.