

## Speiseplan 08.06.- 12.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Vollkornnudeln a1</b>	<b>Seelachsfilet mit Senfkruste d,j,a1,c ( Sellerie,Möhre,Senf, Paniermehl,Ei)</b>	<b>Kichererbsencurry mit Kokos, Möhren, Edamame a1</b>	<b>Rinderhackpfanne a1,g mit Paprika und Sellerie</b>	<b>Wunsch von den Waldtrollen</b>
<b>Tomatensoße a1,g</b>	<b>Kartoffeln</b>	<b>Basmatireis</b>	<b>Quiona tricolore</b>	<b>Kürbissuppe mit Geflügelwürstchen a1,g</b>
<b>Eisbergsalat mit Zitronen- Joghurtdressing g</b>	<b>Leichte Senfsoße a1,g,j</b>	<b>Obst</b>	<b>Vanillejoghurt mit Erdbeeren g</b>	<b>Selbstgebackenes Fladenbrot aus Maismehl</b>
	<b>Gurkensticks</b>			<b>Obst</b>

### 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 Phenylalaninquelle, 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.

