

Speiseplan 15.06. -19.06.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Tortellini (Spinat/Ricotta) a1,g</p> <p>Käsesoße a1,g</p> <p>Gurkensalat Essig-Öldressing j</p>	<p>Lachs mit Kräuteröl aus dem Ofen</p> <p>Kartoffel-Selleriepüree g,j</p> <p>Erbsen</p> <p>Obst</p>	<p>Blumenkohl-Käsebratling Paniert, frittiert a1,g,c</p> <p>Vollkornreis</p> <p>Kräutersoße a1,g Dill,Petersilie,Schnittlauch</p> <p>Möhren und Paprikasticks</p>	<p>Fenchel-Zucchini- Kartoffelsuppe mit Curry und Frischkäse a1,g</p> <p>Dinkelvollkornbrötchen a2</p> <p>Quark mit Blaubeeren g</p>	<p>Betriebsausflug</p> <p>Kita ist geschlossen</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.