

Speiseplan 30.06.2025 – 04.07.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkornnußeln a1 d,g	Pellkartoffeln Schnittlauchquark g	Linsencurry mit Möhre und Pastinake, Kokos, Curry g	Käsespätzle a1,g	Pommes frites Gurkentaler
Thunfisch-Paprikasoße d,g	Maiskolben	Basmatireis	Gemischter Salat Eisberg,Mais,Gurke Essig-Öldressing j	
Joghurt mit Himbeeren	Obst der Saison	Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum Essig-Öldressing g,j	Obst der Saison	
Zusatzstoffe	Allergene			
1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoffen 3 = mit Nitrat/Nitrapöksalz 4 = mit Antioxidationsmittel 5 = mit Geschmacksverstärker 6 = geschweift 7 = geschwärzt	a = glutenhaltiges Getreide sowie deren Erzeugnisse b = Krebstiere, Krebstiererzeugnisse c = Eier, Eiererzeugnisse d = Fisch, Fischerzeugnisse 8 = gewachst 9 = mit Phosphat 10 = mit Süßungsmitteln 11 = enthält eine Phenylalaninquelle 12 = mit Zuckeraustauschstoffen 13 = mit Geschmacksverstärker 14 = kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken	f = Soja, Sojamerzeugnisse g = Milch, Milchprodukte (einschließlich Laktose) h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse h1 = Mandeln und Mandelkerzeugnisse h2 = Haselnüsse und Haselnussmerzeugnisse h3 = Walnüsse und Walnussmerzeugnisse h4 = Cashewnüsse und Cashewnussmerzeugnisse h5 = Pecannüsse und Pecannussmerzeugnisse h6 = Paranüsse und Paranussmerzeugnisse h7 = Pistazien und Pistazienmerzeugnisse	i = Sellerie, Sellerierzeugnisse j = Senf, Senferzeugnisse k = Sesam, Sesamerzeugnisse l = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/l, als SO2 angegeben m = Lupine, Lupinerzeugnisse n = Weichtiere	

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



- Logo ausgezeichnet.
Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem