

# Speiseplan

Woche: 22.09. – 26.09.2025

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Knabbergemüse	Knabbergemüse	Gebackenes Lachsfilet <sub>d</sub> mit Zitronenscheiben und Lorbeerblatt dazu Kartoffel-Pastinaken-Stampf <sub>g</sub>	Knabbergemüse  Hirse-Gratin mit Tomaten, Zucchini, Möhren, Minze und Hirtenkäse <sub>g</sub> überbacken dazu Joghurt Soße <sub>g</sub>	Knabbergemüse  Kürbissuppe vom Hokkaido (mit Möhren, Sellerie und Lauch) abgeschmeckt mit Curry und Kokosmilch Dinkel-Vollkornbrötchen <sub>a5</sub>
Bunte Nudeln <sub>a1</sub> mit Linsen-Gemüse-Bolognese (Möhren, Sellerie, Paprika) dazu geriebener Käse <sub>g</sub>	Gekochtes Ei, milde Senfsoße <sub>a1,g</sub> dazu Kartoffeln und Rote Bete	Gurkensalat mit Dill <sub>4,l</sub>		Obst
	Obst			Obst

\*Unser Knabbergemüse variiert täglich und saisonbedingt. Es besteht aus folgenden Gemüsesorten: Karotten, Gurke, Paprika, Kohlrabi, Tomaten.

## 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:Dinkel,a6:Kamut), b: Krebstiere, c: Eier, d: Fisch, e: Erdnüsse, 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 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.**

