

Speiseplan

Woche: 15.12. – 19.12.2025

Montag:	Dienstag:	Mittwoch:	Donnerstag:	Freitag:
Knabbergemüse	Knabbergemüse	Seelachsfilet _d mit Curry-Kichererbsen-Soße dazu Basmatireis	Knabbergemüse	Knabbergemüse
Vollkornnudeln _{a1} mit Tomaten-Basilikum-Soße	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf mit Bechamelsoße _{a1,g} und Gouda _g überbacken	Eisbergsalat mit Paprika und Zitronen/ Öl-Dressing	Milchschnitzel _{a1,a4,c,g} dazu Kartoffeln und Rotkohl _{4,l}	Kürbis-Karotten-Suppe Dinkel-Vollkorn-Brötchen _{a5} mit Kürbiskernen
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.

