

	Woche 27.09. - 01.10.	Woche 04.10. - 08.10.	Woche 11.10. - 15.10.	Woche 18.10. - 22.10.	Woche 25.10. - 29.10.
<b>MONTAG</b>		Frikassee vom Huhn (mit Möhren, Erbsen, Spargel) (G,a1,g), Langkornreis  Möhrenrohkost Saisonales Obst 	Putengeschnetzeltes (G,a1,g), Langkornreis   Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Brühnudeln mit Geflügelklein (mit Erbsen, Möhren, Porree)(G,a1,i), Vollkornbrot (a2)   Wirsingrohkost mit Ananas Saisonales Obst	Wildlachs in Curry-Sahne-Sauce (a1,d,g,i), Salzkartoffeln   Gurkensalat Saisonales Obst
<b>DIENSTAG</b>		Milchreis (g) mit Erdbeeren (FL)  Kohlrabistückchen Saisonales Obst	Brokkoli-Käse-Sauce (a1,g), Vollkornnudeln (a1) (FL)  Gurkenstückchen Saisonales Obst	Rührei (c,g,i), Spinat (a1,g), Salzkartoffeln (FL)  Zitronenquarkspeise (g)	Gemüseintopf (i) (mit Brokkoli, Karotte, Sellerie) mit Langkornreis, Weizenvollkornbrot (a1) (FL)  Magermilchjoghurt mit Waldbeeren (g)
<b>MITTWOCH</b>		Geflügelfrikadelle (G,a1,c,g,o), Erbsengemüse (a1,g), Salzkartoffeln   Saisonales Obst	Pochierter Wildlachs (d), Kräutersauce (a1,g), Langkornreis   Weißkohlrohkost mit Gurke Mgermilchjoghurt mit Mandarine (g)	Kochklops (S,a1), Kaperntunke (a1,g), Salzkartoffeln   <b>Wunschessen Kita Bartelshagen II</b> Rote Bete Saisonales Obst	Jagdwurst paniert gebraten (G,2,a1), Erbsengemüse (a1,g), Kartoffelpüree (3,g)   Saisonales Obst
<b>DONNERSTAG</b>		Vollkornnudeln (a1), Tomatensauce (a1) (FL)  Paprika-Mais-Salat Vanillepudding (g)	Schweineschnitzel paniert (S,a1), Erbsen-Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln   Saisonales Obst	Fischfrikadelle aus Seelachs paniert (a1,d,g,o), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Langkornreis   Möhrenrohkost Magermilchjoghurt mit Mango (g)	Germknödel mit Kirschfüllung (2,a1), Vanillesauce (g) (FL)  Möhrenstückchen; Krippe Möhrenrohkost Saisonales Obst
<b>FREITAG</b>	Rostbratwürstchen (G), braune Sauce (a1,g), Kartoffel-Kürbis-Püree (3,g)   Spitzkohl-Mais-Salat Magermilchjoghurt mit Apfel (g)	Seelachs in Knusperpanade (3,a1,d), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Salzkartoffeln   Gurkensalat Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (mit Kartoffeln, Möhren & Zwiebeln) (g), Weizenvollkornbrot (a1) (FL)  Kirsch-Bananen-Quarkspeise (g)	Linseneintopf (mit Kartoffel, Möhre, Sellerie)(i), Vollkornbrot (a1) (FL)  Krippe: Möhrencremesuppe mit Kartoffeln & Sellerie(g,i) Saisonales Obst	Hähnchenbrust gebraten (G), Bohnengemüse (a1,g), Salzkartoffeln   Quarkspeise mit Schokosplittern (g)

### Kennzeichnung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker  
 5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

### Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamiannuss und h9=Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

mit Rindfleisch: 

mit Geflügelfleisch: 

mit Schweinefleisch: 

mit Fisch: 

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Logo ausgezeichnet.