

	Woche 01.01. - 03.01.2020	Woche 06.01. - 10.01.2020	Woche 13.01. - 17.01.2020	Woche 20.01. - 24.01.2020	Woche 27.01. - 31.01.2020
MONTAG		Wild- u. Seelachs in Curry-Sahne-Soße (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,d,g,i), Salzkartoffeln, Rotkohlrhokost  Saisonales Obst	Hackfleisch "Bolognese" (a1) Vollkornnudeln (a1) Weißkohlrhokost  Saisonales Obst	Kochklops (a1,c) Kaperntunke (a1,g)  Salzkartoffeln Rotkohlrhokost  Saisonales Obst	Putengeschnetzeltes (a1,g) Salzkartoffeln Weißkohl-Paprika-Rohkost  Saisonales Obst
DIENSTAG		Milchreis (g) mit Erdbeeren Alternativ: Pürierte Karottensuppe (i,g) Gurkenstückchen	Grüne Erbseneintopf (i) (mit Karotten, Sellerie, Kartoffeln) Mischbrot (a1,a2) Kirsch-Bananenquarkspeise (g)	Gemüseburger (a1,g,c) (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli) Tomatensauce (a1) Vollkornnudeln (a1) Pfirischquarkspeise (g)	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Möhren) Vollkornnudeln (a1) Bratapfelquarkspeise (g)
MITTWOCH	Feiertag	Hähnchenbrust gebraten, Wintergemüse zum Überfüllen (Brokkoli, Rosenkohl, Möhren, Blumenkohl) (a1,g), Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Vollkornfischstäbchen aus Seelachs (a1,d), Dillsoße (a1,g) Kartoffelpüree (3,g)  Gurkensalat Saisonales Obst	Hähnchenkeule Steckrübengemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Seelachs in Knusperpanade (a1,g,d) Süß-saure-Soße (a1,g)  Kartoffelpüree (3,g) Chinakohl-Mandarinen-Salat (g) Saisonales Obst
DONNERSTAG	Rotes Linsensüppchen (i) (mit Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a1) Saisonales Obst	Spinat-Käse-Sauce (a1,g) Vollkornnudeln (a1) Möhrenrohkost Kokosquarkspeise (g)	Ei (c) mit Senfsoße (a1,g,o) Salzkartoffeln Rote Bete Magermilchjoghurt (g) mit Waldbeeren	Möhren-Kartoffeleintopf (i) (mit Porree, Sellerie u. Zwiebeln) Mischbrot (a1,a2) Magermilchjoghurt (g) mit Erdbeeren	Kartoffelcremesuppe (i,g) (mit Möhren, Sellerie, Porree) Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Mandarinen
FREITAG	Frikassee vom Huhn (a1,g) (mit Möhren, Erbsen, Spargel) Langkornreis  Saisonales Obst	Milchkartoffeln mit Jagdwurst (2,3,7,g,i,o) Paprika-Mais-Salat  Saisonales Obst	Putenbraten Blumenkohlgemüse (a1, g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	pochierter Wildlachs (d) Kräutersoße (a1,g) Salzkartoffeln  Möhrenrohkost Saisonales Obst	Schweinebraten Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse (a1,g)  Salzkartoffeln Saisonales Obst

Kenntlichmachung 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:

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 (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamiannuss und 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.