














	Woche 03.02. - 07.02.2020	Woche 10.02. - 14.02.2020	Woche 17.02. - 21.02.2020	Woche 24.02. - 28.02.2020
MONTAG	Fischragout aus Wild- und Seelachs (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,g,d,i), Langkornreis Weißkohlröhkost Saisonales Obst 	Frikassee vom Huhn (a1,g) (mit Möhren, Erbsen, Spargel) Langkornreis Möhrenröhkost Saisonales Obst 	Fischtopf aus Wild- u. Seelachs in Gemüsesoße (mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln) (a1,g,d,i), Kartoffeln, Chinakohl-Mandarinen-Salat (g), Saisonales Obst 	Wurstgulasch in Tomate (2,3,7,a1,i,o) Vollkornnudeln (a1) Weißkohlröhkost Saisonales Obst 
DIENSTAG	Steckrübeneintopf (mit Karotten und Porree) (i), Mischbrot (a1,a2) Erdbeerquarkspeise (g)	Gemüsebolognese (mit Karotten, Porree, Sellerie) (i) Vollkornnudeln (a1) Gurkenstückchen Vanillequarkspeise (g)	Rührei (c,g) Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln Kirsch-Bananenquarkspeise (g)	Grießbrei (a1,g) mit Kirschen Alternativ: Pürierte Erbsen-cremesuppe (i,g) Möhrenstückchen (Krippe: Möhrenröhkost)
MITTWOCH	Hähnchenkeule Wirsingrahm (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Seelachsroulade (gefüllt mit Möhren, Pastinake) (g,d), Dill-soße (a1,g), Salzkartoffeln Rote Bete Saisonales Obst 	Putenbraten Pastinaken-Möhrengemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Kabeljau paniert (3,a1,g,d,o) Süß-Saure-Soße (a1,g) Salzkartoffeln Gurkensalat Saisonales Obst 
DONNERSTAG	Eierragout (a1,c,g,o) (mit Erbsen und Möhren), Salzkartoffeln Spitzkohl-Mais-Salat Schokopudding (g)	Gemüse-Kartoffelgulasch (g,i) Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Waldbeeren	Vollkornnudeln (a1) mit Brokkoli-Käsesoße (a1,g) Kohlrabistückchen (Krippe: Weißkohlröhkost) Zitronenquarkspeise (g)	Gemüseintopf (i) (mit Möhren, Brokkoli, Sellerie) mit Langkornreis, Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Birnen
FREITAG	Schweineschnitzel (a1) Möhrengemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Bratwurst (7,i,o) Bohnengemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Frikadelle (a1,c) Buttererbsen (g) Kartoffelpüree (3,g) Saisonales Obst  	Rindfleischragout (a1,g,i) (mit Sellerie und Karotten) Salzkartoffeln Rotkohlröhkost 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, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g= (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew Pistazie, Macadamiannuss und Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsam Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen,

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.