

	03.12. - 07.12.2018	Woche 10.12. - 14.12.2018	Woche 17.12. - 21.12.2018	Woche 24.12. - 28.12.2018	31.12.2018
MONTAG	Fischragout aus Wild- u. See- lachs (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,d,g,i), Langkorn- reis, Weißkohl-Fenchel- Apfel-Salat, Saisonales Obst 	Kabeljau paniert gebraten (3, a1,g,d,o) Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Fischtopf aus Wild- u. Seelachs in Gemüsesauce (mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln) (a1,d,g,i), Salzkartoffeln, Möhrenrohkost  Saisonales Obst	Heiligabend	Silvester
DIENTSTAG	Milchreis (g) mit Erdbeeren Alternativ: pürierte Kürbiscremesuppe (g) Gurkenstückchen	Pürierte Karottensuppe (i,g) (mit Kartoffeln u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a1) Vanillepudding (g)	Gemüseburger (a1,g,c) (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli), Tomatensauce (a1), Vollkorn- nudeln (a1), Rote Bete, Bratapfelquarkspeise (g)	Feiertag	
MITTWOCH	Putengeschnetzeltes (a1,g) Salzkartoffeln Weißkohlrohkost  Saisonales Obst	Hähnchenkeule Apfelrotkohl (3) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Schweinebraten mit Bratensauce (a1,i,o) Brokkoli (g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Feiertag	
DONNERSTAG	Rotes Linsensüppchen (i) (mit Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Mandarinen	Eierragout (a1,c,g,o) (mit Erbsen u. Möhren), Salzkartoffeln, Chinakohl-Mandarinen-Salat (g), Magermilchjoghurt (g) mit Birnen	Griesbrei (a1,g) mit Kirschen Alternativ: pürierte Brokkoli- suppe (i,g) Kohlrabistückchen	Grüne Erbseneintopf (i) (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) Mischbrot (a1,a2) Vanillequarkspeise (g)	
FREITAG	Hackbraten (a1,o) Blumenkohl Gemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Frikadelle (a1,c)  Wirsingrahm (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Jagdwurstgulasch in Tomate (2,3,a1,f,o) Vollkornnudeln (a1) Rotkohlrohkost  Saisonales Obst	Fischnuggets aus Seelachs (a1,d) mit Kartoffel-Möhrenpüree (3,g) Weißkohlrohkost  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, Macadamianuss 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.