

	01.02.2019	Woche 04.02. - 08.02.2019	Woche 11.02. - 15.02.2019	Woche 18.02. - 22.02.2019	Woche 25.02. - 28.02.2019
MONTAG		Fischragout aus Wild- u. See- lachs (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,d,g,i), Salz- kartoffeln, Möhrenrohkost Saisonales Obst 	Kabeljau paniert gebraten (3, a1,g,d,o) Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Putengeschnetzeltes (a1,g) Salzkartoffeln Weißkohlrhokost Saisonales Obst 	Fischtopf aus Wild- u. Seelachs in Gemüsesauce (mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln) (a1,d,g,i), Salzkartoffeln, Möhrenrohkost, Saisonales Obst 
DIENSTAG		Pürierte Karottensuppe (i,g) (mit Kartoffeln u. Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a1) Schokopudding (g)	Linsen-Tomaten-Gemüse Vollkornnudeln (a1) Waldbeerenquarkspeise (g)	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensauce (a1) Kohlrabirohkost Magermilchjoghurt (g) mit Mandarinen	Griesbrei (a1,g) mit Kirschen Alternativ: Kartoffelcreme- suppe (i,g) Gurkenstückchen
MITTWOCH		Frikassee vom Huhn (a1,g) (mit Möhren, Erbsen u. Spargel) Langkornreis Saisonales Obst 	Hähnchenkeule Bratensauce (a1,i) Apfelrotkohl (3) Salzkartoffeln Vanillequarkspeise (g) 	Bratwurst (7,i,o) Möhrengemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Hähnchenbrust gebraten Bohnenngemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 
DONNERSTAG		Eierragout (mit Erbsen u. Möhren) (a1,c,g,o), Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Kokosquarkspeise (g)	Hefeklöße (a1,g,c) mit Erdbeeren Alternativ: pürierte Brokkoli- suppe (i,g) Kohlrabistückchen	Grüne Erbseneintopf (i) (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) Mischbrot (a1,a2) Kirsch-Bananen- quarkspeise (g)	Gemüseburger (a1,g,c) (mit Kartoffeln, Karotten, Brokkoli), Tomatensauce (a1), Vollkornnudeln (a1), Pflirsichquarkspeise (g)
FREITAG	Frikadelle (a1,c) Mischgemüse (a1,g)  (Erbsen u. Möhren) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Hackbraten (a1,o) Blumenkohlgemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst	Kochklops (a1,c)  Kaperntunke (a1,g)  Salzkartoffeln Möhren-Ananas-Rohkost Saisonales Obst	Fischnuggets aus Seelachs (a1,d) mit Kartoffel-Kürbispüree (3,g) Rote Bete  Saisonales Obst	

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:

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.