

| | 01.03.2019 | Woche 04.03. - 08.03.2019 | Woche 11.03. - 15.03.2019 | Woche 18.03. - 22.03.2019 | Woche 25.03. - 29.03.2019 |
|-------------------|--|---|--|--|---|
| MONTAG | | Milchkartoffeln mit Jagdwurst (2,3,7,g,i,o) Möhren-Ananas-Rohkost Saisonales Obst  | Fischragout aus Wild- u. Seelachs (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,d,g,i), Langkornreis Rotkohlrhokost  Saisonales Obst | Jagdwurstgulasch in Tomate (2,3,7,a1,i,o) Vollkornnudeln (a1) Apfel-Möhren-Rohkost  Saisonales Obst | Fischtopf aus Wild- u. Seelachs in Gemüsesauce (mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln) (a1,d,g,i), Langkornreis, Weißkohl-Paprika-Salat  Saisonales Obst |
| DIENSTAG | | Ei (c) mit Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln Kirschquarkspeise (g) | Eierkuchen (a1,g,c) mit Apfelmus (3) Alternativ: pürierte Erbsen-cremesuppe (i,g) Gurkenstückchen | Gemüseintopf (i) (mit Möhren, Brokkoli u. Sellerie) mit Langkornreis Mischbrot (a1,a2) Pfirsichquarkspeise (g) | Milchreis (g) mit Erdbeeren Alternativ: Kartoffelcremesuppe (i,g) Karottenstückchen |
| MITTWOCH | | Vollkornfischstäbchen aus Seelachs (a1,d), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) Weißkohl-Paprika-Salat  Saisonales Obst | Hähnchenbrust gebraten Brokkoligemüse (a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt (g) mit Waldbeeren  | Seelachs in Curry-Sahne-Sauce (mit Karotte, Porree, Sellerie) (a1,g,d,i), Salzkartoffeln Spitzkohl-Mais-Salat  Saisonales Obst | Hackbraten (a1,o) Brokkoligemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst |
| DONNERSTAG | | Gemüsebolognese (mit Karotten, Porree u. Sellerie) (a1,i) Vollkornnudeln (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Banane | Spinat-Käse-Sauce (a1,g) Vollkornnudeln (a1) Möhrenrohkost Vanillequarkspeise (g) | Ei (c) mit Senfsauce (a1,g,o) Petersilienkartoffeln Rote Bete Erdbeerquarkspeise (g) | Rotes Linsensüppchen (i) (mit Kartoffeln, Sellerie, Zwiebeln) Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Mandarinen |
| FREITAG | Frikadelle (a1,c) Erbsengemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst  | Putenbraten mit Bratensauce (a1,i,o) Blumenkohl (g)  Salzkartoffeln  Saisonales Obst | Schweineschnitzel (a1) Bohngemüse (a1,g) Salzkartoffeln  Saisonales Obst | Schweinebraten mit Bratensauce (a1,i,o) Erbsen (g)  Salzkartoffeln  Saisonales Obst | Hähnchenbrust gebraten Mischgemüse (a1,g)  (Erbsen u. Möhren) 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.