

	Woche 01.04. - 05.04.2019	Woche 08.04. - 12.04.2019	Woche 15.04. - 19.04.2019	Woche 22.04. - 26.04.2019	Woche 29.04. - 30.04.2019
MONTAG	Frikassee vom Huhn (a1,g) (mit Möhren, Erbsen u. Spargel) Langkornreis Rotkohlrohkost Saisonales Obst 	Fischtopf aus Wild- u. Seelachs in Gemüsesauce (mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln) (a1,d,g,i), Langkornreis, Möhrenrohkost, Saisonales Obst 	Hackfleisch "Bolognese" (a1) Vollkornnudeln (a1) Weißkohl-Paprika-Salat Saisonales Obst 	Feiertag	Putengeschnetzeltes (a1,g) Salzkartoffeln Weißkohlrohkost Saisonales Obst 
DIENSTAG	Hefeklöße (a1,g,c) mit Erdbeeren Alternativ: pürierte Karottensuppe (i,g) Kohlrabistückchen	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Möhren) Vollkornnudeln (a1) Magermilchjoghurt (g) mit Pfirsich	Griesbrei (a1,g) mit Kirschen Alternativ: pürierte Zucchini-suppe (i,g) Gurkenstückchen	Vollkornnudeln (a1) mit Tomatensauce (a1) Kohlrabirohkost Saisonales Obst	Gemüseintopf (i) (mit Möhren, Brokkoli u. Sellerie) mit Langkornreis Mischbrot (a1,a2) Vanillequarkspeise (g)
MITTWOCH	Kabeljau paniert gebraten (3, a1,g,d,o) Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln Kokosquarkspeise (g) 	Kochklops (a1,c) Kaperntunke (a1,g) Salzkartoffeln Rotkohlrohkost Saisonales Obst  	Fischnuggets aus Seelachs (a1,d,o) mit Kartoffel-Apfelpüree (3,g) Rote Bete Saisonales Obst 	Fischragout aus Wild- u. Seelachs (mit Karotten, Porree, Sellerie) (a1,d,g,i), Langkornreis, Rotkohlrohkost Erdbeerquarkspeise (g) 	
DONNERSTAG	Grüne Erbseneintopf (i) (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) Weizenvollkornbrot (a1) Waldbeerenquarkspeise (g)	Pürierte Brokkolisuppe (i,g) (mit Kartoffeln u. Sellerie) Weizenvollkornbrot (a1) Vanillepudding (g)	Möhren-Kartoffeleintopf (i) (mit Porree, Sellerie u. Zwiebeln) Mischbrot (a1,a2) Zitronenquarkspeise (g)	Ei (c) mit Rahmspinat (a1,g) Salzkartoffeln Magermilchjoghurt (g) mit Banane	
FREITAG	Bratwurst (7,i,o) Blumenkohlgemüse (a1,g) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Hähnchenkeule Bratensauce (a1,i) Apfelrotkohl (3) Salzkartoffeln Saisonales Obst 	Feiertag	Hähnchenbrust gebraten Bohngemüse (a1,g) Salzkartoffeln 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, 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.