

	Woche 03.05. - 07.05.21	Woche 10.05. - 14.05.21	Woche 17.05. - 21.05.21	Woche 24.05. - 28.05.21	Woche 31.05. - 04.06.21
MONTAG	Kochklops (a1,c), Kaperntunke (a1,g), Salzkartoffeln Rotkohlrhokost Saisonaales Obst  	Wild- u. Seelachs in Curry-Sahne-Sauce (a1,d,g,i), Salzkartoffeln Weißkohlrhokost Saisonaales Obst 	Gemüseburger (a1,g,c) (mit Karotten, Kartoffeln, Brokkoli), Tomatensauce (a1), Vollkornnudeln (a1) Wunschessen Hort Graal-Müritz Schokopudding (g)	Feiertag	Hackfleisch "Bolognese" (a1), Vollkornnudeln (a1), Weißkohlrhokost Saisonaales Obst 
DIESTAG	Rührei (c,g), Spinat (a1,g), Salzkartoffeln Wunschessen Kita Bad Sülze Waldbeerenquarkspeise (g)	Jagdwurst paniert gebraten (2,a1) Erbsengemüse (a1,g) Kartoffelpüree (3,g) Wunschessen Kita Bartelshagen 1 Saisonaales Obst 	Schweinebraten, Brokkoligemüse (a1,g), Salzkartoffeln Saisonaales Obst 	Gemüseschnitzel (a1,a4,a5), Petersiliensauce (a1,g), Salzkartoffeln Quarkspeise mit Schokoraspehl (g)	
MITTWOCH	Brühnudeln (Erbsen, Möhren, Porree) mit Geflügelklein (G,a1,i), Roggenvollkornbrot (a2) Saisonaales Obst 	Gemüse Eintopf (i,g) (mit Brokkoli, Karotte, Sellerie) mit Langkornreis, Weizenvollkornbrot (a1) Kirsch-Bananenquarkspeise (g)	gedämpfter Seelachs (d), Kräutersauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) Rotkohlrhokost Saisonaales Obst 	Wildlachs in Tomaten-Kokos-Sauce (d) Langkornreis Spitzkohl-Mandarinen-Salat Saisonaales Obst 	
DONNERSTAG	Fischfrikadelle aus Seelachs (a1,g,d,o) Süß-Saure-Sauce (a1,g), Kartoffelpüree (3,g) Möhrenrohkost Magermilchjoghurt mit Mandarine (g) 	Feiertag	Grüne Erbseneintopf (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) (i), Weizenvollkornbrot (a1) Magermilchjoghurt mit Erdbeeren (g)	Chicken-Drums, Erbsen-Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln Saisonaales Obst 	
FREITAG	Linseneintopf (i), Mischbrot (a1,a2) Krippe: Kartoffel-Möhren-Eintopf (i) Saisonaales Obst	Geschlossen	Milchkartoffeln mit Jagdwurst (2,3,7,g,i,o) Weißkohl-Paprika-Salat Saisonaales Obst 	Brokkoliremesuppe (g,i), Roggenvollkornbrot (a2) Magermilchjoghurt mit Pfirsich (g)	

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, Pecanuss, 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.