

Speiseplan



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 44-52-8

Winter 2020/21

Woche: 5

vom

bis

Montag



Putengeschnetzeltes in Curry-Sahne Soße (G,I) mit Ananas, Naturreis
Blattsalat mit Gurke und Joghurtdressing (G), Bananenquark (G)

Dienstag



Fischstäbchen (Alaska-Seelachs)(A-Weizen,C,D) mit Remouladensoße(C,G)
Kartoffelpüree (G), Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing(G), Obst

Mittwoch



Tomatensuppe mit Reis (I), Baguette (A-Weizen)
Kartoffelpuffer mit Apfelmus (3)

Donnerstag



Blumenkohl in Bechamelsoße(G) mit Käse überbacken, Salzkartoffeln
Obst

Freitag



Tortellini(Tomate-Mozarella)(A-Weizen,C,G)mit Putenschinken-
Sahne-Soße(G,1,2,3,5), Brokkoli, Naturjoghurt (G) mit Pfirsichen



Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 45-1-9

Winter 2020/21

Woche 6

vom

bis

Montag



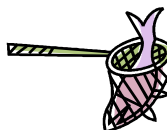
Indische Gemüsepfanne(Zucchini, Paprika, Kichererbsen, Kokosmilch)
Cous-Cous(A-Weizen), Obst

Dienstag



Putenbrust paniert(A-Weizen, C), Röstkartoffeln
Kohlrabigemüse in Soße(G), Obst

Mittwoch



Vollkornspirelli(A-Weizen) mit Tomaten-Thunfischsoße(I,D,E), Blattsalat
mit Croutons(A-Weizen), Essig-Öl-Dressing, Kirschgrütze mit Vanillesoße(G,1)

Donnerstag



vegetarisches Gyros (A-Weizen,C), Krautsalat, Zaziki (G)
Fladenbrot (A-Weizen), Schokoladenpudding(G)

Freitag



Geflügelbratwürstchen mit Thymiansoße(I), Kartoffelpüree (G)
Apfelrotkohl, Joghurt mit Crunchy-Müsli (A-Hafer,G)

Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendecklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 46-2-10

Winter 2020/21

Woche 7

vom

bis

Montag



Italienische Gemüsepfanne (Zucchini, Paprika, Pastinake, Mangold, Tomate)
Naturreis, Obst

Dienstag



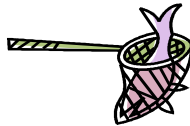
Putengeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße(G), Spätzle (A-Weizen,C)
Blattsalat mit Tomate und Balsamicodressing, Naturjoghurt mit Mandarinen(G)

Mittwoch



Gemüsecurry aus gelben Linsen, Kartoffeln und Paprika, Gurkensticks
Topfenstrudel (A-Weizen, C)

Donnerstag



Alaska-Seelachsfilet in Eipanade(A-Weizen,C,D,J)
Kartoffelpüree(G), Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing(G,J), Obst

Freitag



Rinderfrikadelle (A-Weizen,I,J) mit Bratensoße(I), Salzkartoffeln
BIO-Erbsengemüse(G), Erdbeerquark (G)



Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE Logo ausgezeichnet.

KW 47-3-11

Winter 2020/21

Woche 8

vom

bis

Montag



Kürbissuppe mit Croutons(A-Weizen)
Minigermknödel mit Marillenfüllung (A-Weizen,2) mit Vanillesoße (1)

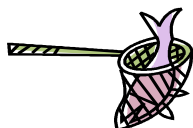
Dienstag



gebackener Leberkäse (Pute)(2,3,5), Röstkartoffeln
Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing(G), Kirschquark (G)



Mittwoch



Lachs natur gebacken (D), Natur-Reis(I)
Karotte-Fenchel-Gemüse in Soße(G), Obst



Donnerstag



Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Käse-Sonnenblumenkernkruste (C,G), Feldsalat
mit Äpfeln und Walnüssen, Essig-Öl-Dressing, Joghurt mit Heidelbeeren(G)

Freitag



Gebratene Hähnchenbrust, BIO-Nudeln (A-Weizen)
Gemüsesoße (Paprika, Tomate, Zucchini), Obst



Fisch MSC-zertifiziert

Suppengrundlage: BIO-Gemüsebrühe

Allergendeklaration in Klammern, Erläuterungen siehe Aushang

Das Küchenteam wünscht guten Appetit !

kurzfristige Änderungen vorbehalten