















Speiseplan vom 03.10.2022 bis 09.10.2022

| | Montag 03.10.2022 | Dienstag 04.10.2022 | Mittwoch 05.10.2022 | Donnerstag 06.10.2022 | Freitag 07.10.2022 |
|------------------------------|-------------------|--|--|---|---|
| Fleisch & Fisch | FEIERTAG | Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella ^{3,a,a1,a3,g}  | Geschnetzeltes vom Rind ^g mit Karotten, Erbsen, Blumenkohl und Bohnen ¹ und Vollkornnudeln ^{a,a1}  | Hähnchen Nuggets ^{8,a,a1,g,i} Kartoffelecken und Sour Cream ^g  | Geflügel-Curry ^{3,i,j} Erbsen und Möhrchen ⁱ mit Vollkornreis  |
| Vegetarisch & Gut | FEIERTAG | Pizza Tonno mit Tomatensauce, Thunfisch und Mozzarella ^{3,a,a1,a3,g,d}  | Milchreis ^g mit heißen Kirschen  | vegane "Chicken" Nuggets ^{a,a1} mit Kartoffelecken und Sour Cream ^g  | Tofu-Curry ^{f,i} Erbsen und Möhrchen ⁱ mit Vollkornreis  |
| Gesund & Lecker | FEIERTAG | Baked Beans (Weiße Bohnen, Sellerie, Tomaten) ^{a,a1,i} Rosmarinkartoffeln  | Lachswürfel ^d mit Champignonrisotto und Grana Padano Käse ^{1,2,c,g,i}  | Spinatlasagne (Tomaten, Feta-Käse) ^{a,a1,g}  | Kartoffel-Rosenkohl-Gratin ^{1,g,i}  |
| Nachtsch | FEIERTAG | Apfel | Kirschquark ^g | Milchpudding Vanille, Becher ^g | Trauben |
| Rohkost & Salat | FEIERTAG | Karottensalat | Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^g | Blattsalate American Dressing ^j | Knabbergemüse (Kohlrabi, Paprika, Gurke) Kräuterquark ^g |

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

- 1 - Farbstoff 3 - Antioxidantien a - Gluten a3 - Gerste d - Fisch g - Milch j - Senf
- 2 - Konservierung 8 - Phosphat a1 - Weizen c - Ei f - Soja i - Sellerie