



Montag,06.03.23	Dienstag,07.03.23	Mittwoch,08.03.23	Donnerstag,09.03.23	Freitag ,10.03.23	<p>9="mit Säuerungsmittel a)Glutenhaltige Getreidesorten, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer,a5 Dinkel, a 6 Kamut b)Krebstiere c)Eier d)Fisch e)Milch und Molkereiprodukte f)Schwefeldioxid und Sulfate g)Senf h)Soja i)Erdnüsse j)Lipinen k)Schalenfrüchte l)Sellerie m)Sesamsaaten n)Weichtiere (Mollusken) (R)=Rind (S)=Schwein (G)=Geflügel (V)=Vegetarisch (F)=Fisch</p> <p>durch produktionsbedingte Betriebsabläufe können Spuren der Allergene a) bis n) in allen Speisen enthalten sein.</p>
<p>Maultaschen-Auflauf mit Tomaten-Zucchinisauce und Emmentaler gratiniert (V) a1,e,l</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Rindergulasch mit Semmelknödel (R) a1,l,e,c</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Süßkartoffel-Möhrencremsuppe mit Vollkornbrötchen (V) a1,l,e,a3</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Gemüsebratling mit Kräutersauce und Kartoffelpüree (V)a1,a3e,l</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Fischragout vom Seelachs mit Erbsen und Kartoffeln (F) a1,l,e</p> <p>😊 😐 😞</p>	
<p>dazu jeweils:grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing und Schokobanane</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Gurkensalat mit Joghurt-Dressing und Knusper-Joghurt a4</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Rohkoststicks und Stracciatella Creme e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Karottensalat mit Orangendressing und Stückobst</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils:Gurkensalat in Dill-Sahne Dressing und Mango-Joghurt e</p> <p>😊 😐 😞</p>	
Montag,13.03.23	Dienstag,14.03.23	Mittwoch,15.03.23	Donnerstag,19.01.23	Freitag ,20.01.23	
<p>Tortellini mit Käsesauce (V) a1,l,c,e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Chinakohl-Hähnchencurry mit Vollkornreis (G) l,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Gnocchi mit Tomatensauce-Paprikasauce (V) l,a1,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Gemüse-Bratwurst mit Kartoffelpüree (V) l,a1,h</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Bandnudeln mit Spinat-Lachssahnesauce (F) l,a1,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	
<p>dazu jeweils:bunter Blattsalat mit Paprika und Mais Essig-Öl-Dressing Stückobst</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils:Vanillecreme e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Eisbergsalat mit Frenschdressing und Donat a1,c,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Rahm-Gurkensalat und Erdbeer-Joghurt e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Karotten.Maissalat und Stückobst</p> <p>😊 😐 😞</p>	

Unser Speisenplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert und mit DGE-Logo ausgezeichnet.



Tel.: 06725-9988118
oder 0176-20074264



Montag,20.03.23	Dienstag,21.03.23	Mittwoch,22.03.23	Donnerstag,23.03.23	Freitag,24.03.23	<p>9="mit Säuerungsmittel a)Glutenhaltige Getreidesorten, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer,a5 Dinkel, a 6 Kamut b)Krebstiere c)Eier d)Fisch e)Milch und Molkereiprodukte f)Schwefeldioxid und Sulfate g)Senf h)Soja i)Erdnüsse j)Lipinen k)Schalenfrüchte l)Sellerie m)Sesamsaaten n)Weichtiere (Mollusken) (R)=Rind (S)=Schwein (G)=Geflügel (V)=Vegetarisch (F)=Fisch</p> <p>durch produktionsbedingte Betriebsabläufe können Spuren der Allergene a) bis n) in allen Speisen enthalten sein.</p>
<p>Lasagne mit vegetarischer Bolognese (Tomaten,Rote Linsen,Karotten) (V) l,a1,e,c</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln und Rahmgemüse (Blumenkohl,Broccoli, Karotten) (G) a1,c,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Vollkorn-Spirallen mit Broccoli-Frischkäse-Sauce (V) a1,l,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Blumenkohlbratling mit Tomatensauce und Püree (V)l,e,a1,c</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Fischstäbchen mit Rahmspinat und Naturreis (F) l,a1,c</p> <p>😊 😐 😞</p>	
<p>dazu jeweils: Blatt-Mischsalat mit French-Dressing und Vanille-Joghurt e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Obstsalat</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Karotten-Apfel-Salat mit Grießbrei und Erdbeersauce e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Schokocreme e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils:Gurkensalat mit Joghurt-Dressing und Stückobst e</p> <p>😊 😐 😞</p>	
<p>Montag,27.03.23</p> <p>Schupfnudeln in leichter in Parmesansauce (V),l,e,c,</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Dienstag,28.03.23</p> <p>Hackbällchen mit Rahmsauce,Kartoffeln und Blumenkohlgemüse (R)l,e,g,c</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Mittwoch,29.03.23</p> <p>Mediterranes Grill-Gemüse mit gebratenenen Kartoffelwürfelchen und gerösteten Kischererbsen ,Fetacrumble (V)l,e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Donnerstag,30.03.23</p> <p>Vollkornhörnchen mit Tomaten-Mozzarellasauce (V)a1,l,e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>Freitag,31.03.23</p> <p>Rotbachfilet mit Remolade und Kartoffel-Wedges (F) l,a1,c,e,</p> <p>😊 😐 😞</p>	
<p>dazu jeweils:bunter Blattsalat mit Karottenraspeln in Frenchdressing l,g, und Stückobst</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Apfelmus</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: und Vanillepudding e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Rahmgurkensalat und Erdbeer-Joghurt e</p> <p>😊 😐 😞</p>	<p>dazu jeweils: Karotten.Maissalat und Stückobst</p> <p>😊 😐 😞</p>	

Unser Speisenplan entspricht dem,,DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder". Er wurde von der deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert und mit DGE-Logo ausgezeichnet.