



Montag,02.05.23	Dienstag,03.05.23	Mittwoch,04.05.23	Donnerstag,05.05.23	Freitag ,06.05.23	
Feiertag	Putengeschnetzeltes mit Kartoffeln und Fingermöhrrchen (G) e,l	Bunte Penne-Nudeln mit Tomaten-Käsesauce a1,l,e,	Suppenmuschel-Suppe mit Flädle (mit Karotten,Erbsen,Selleri)und Vollkornbrötchen (V)a1,a3e,l,	Kibbelinge mit Kräuter-Dip und Vollkornreis (F) e,c,a1	<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>
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	
	dazu jeweils: Götterspeise Kirsch	dazu jeweils: Gurkensalat in Dill-Dressing und Vanille-Joghurt e	dazu jeweils: Rohkoststicks Schokopudding e	dazu jeweils: Bunter Blatt-Salat mit Senf-Vinigrette und Stückobst	
	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	
Montag,08.05.23	Dienstag,09.05.23	Mittwoch,10.05.23	Donnerstag,11.05.23	Freitag ,12.05.23	
Schupfnudeln mit leichter Parmesansauce (V) l,e,	Geflügelbratwurst mit brauner Sauce (G) Püree l,e,	Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Auflauf (V) l,e,	Süßkartoffel-Möhrensuppe mit Baguette (V) l,a1,e	Rotbarschfilet mit Tomaten-Naturreis (F) l,a1,e,	
☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	
dazu jeweils: Eisbergsalat mit Cocktail Dressing und gerösteten Kichererbsen, Stückobst	dazu jeweils: Rahmgurkensalat und Knusper-Joghurt mit Vollkornhaferflocken e	dazu jeweils: bunter Battsalat mit Frenchdressing und Stückobst a1,c,e,	dazu jeweils: Paprika-Karottenstick und Vanillepudding mit frischen Erdbeeren e	dazu jeweils: Karotten-Mais-Salat mit Orangen-Vinigrette und Mango-Quark	
☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	☺ ☹ ☹	

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, 15.05.23	Dienstag, 16.05.23	Mittwoch, 17.05.23	Donnerstag, 18.05.23	Freitag, 19.05.23	<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 durch produktionsbedingte Betriebsabläufe können Spuren der Allergene a) bis n) in allen Speisen enthalten sein.</p>
Farfalle mit Spinat-Käsesauce (V) l,a1,e,c 	Rinderhackbällchen in Rahmsauce und Spätzle(R) a1,c,e, 	Vollkorn-Spirallen mit Tomaten-Paprika-Sauce (V) a1,l,e, 	Feiertag 	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Püree (F) l,a1,c,e 	
dazu jeweils: Blatt-Mischsalat mit French-Dressing und Erdbeer-Joghurt e 	dazu jeweils: Gurkensalat in Dilldressing Stückobst e 	dazu jeweils: Karotten-Apfel-Salat und Melone e 		dazu jeweils: Blechkuchen 	
Montag, 22.05.23	Dienstag, 23.05.23	Mittwoch, 24.05.23	Donnerstag, 25.05.23	Freitag, 26.05.23	
Maultaschen-Auflauf mit Zucchini und Erbsen,Emmentaler gratiniert (V),l,e,c, 	Hähnchenschnitzel mit Bratkartoffel-Würfel (G)l,e,g,c 	Blumenkohlbratling mit Tomatensauce und Vollkornreis (V)l,e 	Vollkornhörnchen mit Broccoli-Käsesauce (V)a1,l,e 	Hokifilet mit Püree und Spinat (F) l,a1,c,e, 	
dazu jeweils: bunter Blattsalat mit Karottenraspeln in Frenchdressing l,g, und Stückobst 	dazu jeweils: Gurken-Paprikasalat und Schoko Creme 	dazu jeweils: Schokobanane 	dazu jeweils: Rahmgurkensalat und Erdbeer-Joghurt e 	dazu jeweils: Karotten Maissalat und Stückobst 	

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.