


Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kita´s" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen".
Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.(DGE) zertifiziert und mit diesem Logo  gezeichnet

Woche 03 vom 13.01.2025 bis 17.01.2025	Montag 13.01.2024	Dienstag 14.01.2024	Mittwoch 15.01.2024	Donnerstag 16.01.2024	Freitag 17.01.2024
M2	Hooriche mit Kräuter-Frischkäsesoße (A) und Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Käsespätzle (A,B1,F) mit Röstzwiebeln (B1) und Karottensalat	Kartoffel-Lauchauflauf (A,F) mit Bio Kichererbsen	Putenschnitzel (B1,F) mit Rahmsoße (A,B1), Bio Nudeln (B1) und Gurkensalat(D) 	MSC Hokifilet (A,B1,D) mit Limettensoße (A,B1,F) und Vollkornreis dazu Blattsalat mit Mayonnaise Dressing 
Nachtisch	Banane	Pudding (A)	Apfel	Bio Fruchtojoghurt (A)	Bio Naturjoghurt (A) mit Früchten
Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !					
Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam. Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24					

Vegetarischer Speiseplan

Woche 03		Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
om 13.01.2024 17.01.2024	bis Montag 13.01.2024	14.01.2024	15.01.2024	16.01.2024	17.01.2024
M3	Hooriche mit Kräuter-Frischkäsesoße (A) und Eisbergsalat in Essig Öl Dressing	Käsespätzle (A,B1,F) mit Röstzwiebeln (B1) und Karottensalat	Kartoffel-Lauchauflauf (A,F) mit Bio Kichererbsen	Gemüsefrikadelle (F) mit Rahmsoße (A) und Bio Nudeln (B1))	Eierpfannkuchen Spinatfüllung (A,B1,F) mit Kartoffeln dazu Blattsalat mit Mayonnaise Dressing
Nachtisch	Banane	Pudding (A)	Apfel	Bio Fruchtojoghurt (A)	Kuchen (A,B1,F)
Es gibt auch Speiseangebote für Diabetiker und Sonderkostformen !					
Bei Rückfragen und Bestellungen wenden Sie sich bitte direkt an unser Küchenteam. Tel.: 0 68 42 - 510 93 -21, Fax: -24					