

	Woche 31.10. - 04.11.	Woche 07.11. - 11.11.	Woche 14.11. - 18.11.	Woche 21.11. - 25.11.	Woche 28.11. - 02.12.
MONTAG		Grießbrei (a1,g) mit Kirschen (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 1 Alternativsuppe: Kartoffelcremesuppe (mit Möhren, Poree & Sellerie) (i,g) Kohlrabistückchen	Spinat-Käse-Sauce (a1,g), Gabelspaghetti (a1) (FL) Rotkohlrohkost Saisonales Obst	Gemüsebolognese (a1,i) (mit Karotten, Porree, Sellerie), Vollkornnudeln (a1) (FL) Spitzkohl Mais Salat Saisonales Obst	Bunte Nudeln (a1) mit Käsesauce (a1,g) (FL) Möhrenstückchen Saisonales Obst
DIENSTAG	Gabelspaghetti (a1), Tomatensauce (a1) (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 4 Weißkohlrohkost Saisonales Obst	Hähnchenbrust gebraten (G), Bohngemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Bratapfelquarkspeise (g)	Bratwurst (G,i,g) mit Bechamelkartoffeln (a1,g,i)  Gelbe Bohnensalat Kirschquarkspeise (g)	Hefeklöße (a1,c) mit Erdbeersauce (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 3 Alternativsuppe: Möhrencremesuppe (mit Kartoffeln & Sellerie) (i,g) Gurkenstückchen	Jagdwurst paniert gebraten (G,2,a1), Erbsengemüse (a1,g), Kartoffelpüree (3,g)  Magermilchjoghurt mit Birne (g)
MITTWOCH	Wildlachs in Gemüsesauce (mit Möhren, Sellerie & Zwiebeln) (a1,d,g,i), Salzkartoffeln  Schokopudding (g)	Linsen-Tomaten-Gemüse, Vollkornnudeln (a1) (FL) Möhrenrohkost Saisonales Obst	Rührei (c,g), Kartoffelstampf (3,g), Gurkensalat (FL) Saisonales Obst	Rindfleischragout (mit Sellerie u. Zwiebeln) (R,a1,g,i), Salzkartoffeln  Rotkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Schokosplitter (g)	Eierragout (mit Erbsen u. Möhren) (a1,c,g,o), Salzkartoffeln (FL) Wunschessen Kita Bad Sülze Rote-Bete-Apfel-Salat Saisonales Obst
DONNERSTAG	Ei (c), Senfsauce (a1,g,o), Salzkartoffeln (FL) Grüne Bohnensalat Saisonales Obst	Seelachs-Fischburger paniert (3,a1,c,d,f,g), Dillsauce (a1,g), Langkornreis  Rote Bete Salat Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Seehecht paniert (a1,d), Pastinaken-Möhrengemüse (a1,g), Langkornreis  Magermilchjoghurt mit Apfel/Pfirsich/Maracuja (1,3,g)	Kabeljau paniert gebraten (a1,d,g,o), Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Zitronenquarkspeise (g)	
FREITAG	Steckrübeneintopf (Kartoffeln, Sellerie und Zwiebeln) (i), Roggenvollkornbrot (a2) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln und Sellerie(g,i), Vollkornbrot (a2) (FL) Saisonales Obst	Kürbiscremesuppe (mit Kartoffeln, Möhren & Zwiebeln) (g), Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) (i), Weizenvollkornbrot (a1), (FL) Saisonales Obst	

Kenntlichmachung gemäß der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung

1=mit Farbstoff 2=mit Konservierungsstoff 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker
 5=mit Süßungsmittel 6=Phenylalanin 7=mit Phosphat 8= gewachst 9=geschwärzt 10=geschwefelt

Deklarationspflichtige Allergene:

Enthält: a=Glutenhaltiges Getreide (a1=Weizen, a2=Roggen, a3=Gerste, a4=Hafer, a5=Dinkel, a6=Kamut, a7=Hybridstämme), b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Soja, g=Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose), h=Schalenfrüchte (h1=Mandel, h2=Haselnuss, h3=Walnuss, h4=Cashew, h5=Pecannuss, h6=Paranuss, h7=Pistazie, h8=Macadamianuss und h9=Queenslandnuss), i=Sellerie, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr 10 mg/Kg oder 10 mg/l, m=Lupinen, n=Weichtiere, o=Senf

mit Rindfleisch: 

mit Geflügelfleisch: 

mit Schweinefleisch: 

mit Fisch: 

Gelb hinterlegte Gerichte sind fleischlos

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem Logo ausgezeichnet.