

	Woche 29.05. - 02.06.	Woche 05.06. - 09.06.	Woche 12.06. - 16.06.	Woche 19.06. - 23.06.	Woche 26.06. - 30.06.
MONTAG		Grießbrei (a1,g) mit Kirschen (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf H1 Krippe: auf Wunsch Alternativsuppe Möhrenstückchen	Rührei (c,g), Kartoffelstampf (3,g), Gurkensalat (FL) Saisonales Obst	Gemüsebolognese (a1,i) (mit Karotten, Porree, Sellerie), Vollkornnudeln (a1) (FL) Saisonales Obst	Eierragout (mit Erbsen u. Möhren) (a1,c,g,o), Salzkartoffeln (FL) Wunschessen Kita Bad Sülze Weißkohlröhkost mit Gurke Saisonales Obst
DIENSTAG		Seelachs-Fischburger paniert (3,a1,c,d,f,g), Dillsauce (a1,g), Langkornreis  Rotkohlröhkost Zitronenquarkspeise (g)	Bratwurst (G,i,g) mit Bechamelkartoffeln (a1,g,i)  Spitzkohl-Ananas-Salat Kokosquarkspeise (g)	Kabeljau paniert gebraten (a1,d,g,o), Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Quarkspeise mit Schokoraspe (g)	Kochklops (G,a1), Kaperntunke (a1,g), Salzkartoffeln  Wunschessen Kita Mönchhagen Rote Bete Kirschquarkspeise (g)
MITTWOCH		Spinat-Käse-Sauce (a1,g), Gabelspaghetti (a1) (FL) Gurke-Paprika-Mais-Salat Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse, Vollkornnudeln (a1) (FL) Saisonales Obst	Hefeklöße (a1) mit Erdbeersauce (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf H3 Krippe: auf Wunsch Alternativsuppe Kohlrabistückchen	Bunte Nudeln (a1) mit Käsesauce (a1,g) (FL) Rotkrautsalat Saisonales Obst
DONNERSTAG	Gabelspaghetti (a1), Tomatensauce (a1) (FL) Wunschessen Kita Dummerstorf H4 Weißkrautsalat Schokopudding (g)	Hähnchenbrust gebraten (G), Bohnengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Magermilchjoghurt mit Erdbeeren (g)	Seehecht paniert (a1,d), Pastinaken-Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Magermilchjoghurt mit Vanille (g)	Rindfleischragout (mit Sellerie u. Zwiebeln) (R,a1,g,i), Salzkartoffeln  Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirsch-Banane (g)	Wildlachsfilet paniert (a1,d), Rahmspinat (a1,g), Kartoffelpüree (3,g)  Magermilchjoghurt mit Mango (g)
FREITAG	Steckrübeneintopf (Kartoffeln, Sellerie und Zwiebeln) (i), Roggenvollkornbrot (a2) (FL) Saisonales Obst	Brokkolicremesuppe mit Kartoffeln und Sellerie(g,i), Vollkornbrot (a2) (FL) Saisonales Obst	Möhren-Kartoffeleintopf (i) (mit Porree, Sellerie, Zwiebeln), Roggenvollkornbrot (a2) (FL) Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) (i), Weizenvollkornbrot (a1), (FL) Saisonales Obst	Grüne Erbsencremesuppe (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) (i,g), Weizenvollkornbrot (a1) (FL) Saisonales Obst

Kennzeichnung 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 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.