

# Speiseplan Dezember 2023

	Woche 27.11. - 01.12.	Woche 04.12. - 08.12.	Woche 11.12. - 15.12.	Woche 18.12. - 22.12.	Woche 25.12. - 29.12.
<b>MONTAG</b>		Gemüsebolognese (a1,i) (mit Karotten, Porree, Sellerie), Vollkornnudeln (a1) (FL)  Saisonales Obst	Eierragout (mit Erbsen u. Möhren) (a1,c,g,o), Salzkartoffeln (FL)  <b>Wunschessen Kita Bad Sülze</b> Rotkohlrhokost Saisonales Obst	Gabelspaghetti (a1), Tomatensauce (a1) (FL)  <b>Wunschessen Kita Glockenhagen</b> Gurkensalat Saisonales Obst	<p><b>Wir wünschen allen ein Frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr.</b>  <b>Wir bedanken uns für das entgegengebrachte Vertrauen und freuen uns auch künftig vertrauensvoll für Sie da zu sein.</b>  <b>Herzlichst</b>  <b>das Team von "De Kök" - Bentwisch</b></p>
<b>DIENSTAG</b>		Kabeljau paniert gebraten (a1,d,g,o), Möhrengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Erdbeerquarkspeise (g)	Jagdwurstgulasch in Tomate (G,2,7,a1), Vollkornnudeln (a1)  <b>Wunschessen Kita Boddenkieker</b> Weißkohlrhokost Schokopudding (g)	Wildlachsfilet paniert (a1,d), Rahmspinat (a1,g), Kartoffelpüree (3,g)  Saisonales Obst	
<b>MITTWOCH</b>		Hefeklöße (a1) mit Erdbeersauce (FL)  Auf Wunsch: Alternativsuppe (g,i) <b>Wunschessen Kita Dummerstorf Haus 3</b> Kohlrabistückchen	Blumenkohlbratling paniert (a1,c,g), Rahmsauce (a1,g), Salzkartoffeln (FL)  Möhrenrohkost Saisonales Obst	Milchreis (g) mit Apfelmus (3) (FL)  Auf Wunsch: Alternativsuppe (g,i)  Gurkenstückchen	
<b>DONNERSTAG</b>		Rindfleischragout (mit Sellerie u. Zwiebeln) (R,a1,g,i), Salzkartoffeln  Gurkensalat Magermilchjoghurt mit Kirsch/Banane (g)	Gebratenes Seelachsfilet (d), Süß-Saure-Sauce (a1,g), Salzkartoffeln  Rote Bete Waldbeerenquarkspeise (g)	Hähnchenunterschenkel (G,a1), Bohnengemüse (a1,g), Salzkartoffeln  Magermilchjoghurt mit Blaubeeren (g)	
<b>FREITAG</b>	Kürbiscremesuppe (mit Kartoffeln, Möhren & Zwiebeln) (g), Weizenvollkornbrot (a1) (FL)  Saisonales Obst	Rotes Linsensüppchen (mit Kartoffeln, Karotten, Sellerie) (i), Weizenvollkornbrot (a1), (FL)  Saisonales Obst	Grüne Erbsencremesuppe (mit Karotten, Sellerie u. Kartoffeln) (g,i), Weizenvollkornbrot (a1) (FL)  Saisonales Obst	Gemüseintopf (i) (mit Brokkoli, Karotte, Sellerie) mit Langkornreis, 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 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.