



Speiseplan KW 31 bis KW 32

28.07.2025 bis 08.08.2025



	28.7.2025	29.7.2025	30.7.2025	31.7.2025	1.8.2025
31. KW 28.07. bis 01.08	Spinat-Frischkäse-Sauce ^{a, a1, g, g1, 1} Gabelspaghetti ^{a, a1} FL  Rote Beete-Apfel-Salat ³ Saisonales Obst	Seelachs-Fischburger paniert ^{a, a1, d, g, g1, o, Fi} Dillsauce ^{a, a1, g, g1} Langkornreis Fi  Möhrenrohkost Himbeerquarkspeise ^{g, g1}	Wunschessen: Kita Dummerstorf H1 Grießbrei ^{a, a1, g, g1, FL} Beerenragout (mit Erd-, Johannis- u. Himbeeren) FL  Alternativsuppe (mit Kartoffeln u. veränderlichen Gemüsesorten) ^{g, g1, i, FL} Kohlrabistückchen Krippe: Kohlrabirohkost	Hähnchenbrust gebraten ^{Ge} Bohnengemüse ^{a, a1, g, g1} Salzkartoffeln Ge  Vanillepudding ^{g, g1}	Brokkolicremesuppe (mit Kartoffeln u. Sellerie) ^{g, g1, i, FL} Roggenvollkornbrot ^{a, a1, a2, a3} FL  Saisonales Obst
	4.8.2025	5.8.2025	6.8.2025	7.8.2025	8.8.2025
32. KW 04.08. bis 08.08	Rührei ^{c, g, g1, FL} Petersiliensauce ^{a, a1, g, g1} Kartoffelstampf ^{g, g1} FL  Gurkensalat Saisonales Obst	Wunschessen: Kita Mönchhagen Rindfleischfrikadelle ^{a, a1, c, R} Spitzkohlgemüse ^{a, a1, g, g1} Salzkartoffeln R  Saisonales Obst	Linsen-Tomaten-Gemüse (mit Karotten) ^{FL} Vollkornnudeln ^{a, a1} FL  Weißkohlrohkost Magermilchjoghurt mit Vanille ^{g, g1}	Rotbarsch paniert ^{a, a1, c, d, i, o, Fi} Pastinaken-Möhrengemüse ^{a, a1, g, g1} Langkornreis Fi  Birnenquarkspeise ^{g, g1}	Kürbiscremesuppe püriert (mit Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln u. Kokosmilch) ^{g, g1, FL} Weizenvollkornbrot ^{a, a1, a3} FL  Saisonales Obst

(a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse, (a2) Roggen und Roggenerzeugnisse, (a3) Gerste und Gersteerzeugnisse, (c) Eier und -erzeugnisse, (d) Fisch und -erzeugnisse, (g) Milch und -erzeugnisse, (g1) Laktose, (i) Sellerie und -erzeugnisse, (o) Senf und -erzeugnisse, (Fi) Fisch, (FL) fleischlos, (Ge) Geflügel, (R) Rindfleisch (1) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmittel

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“.

Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem



-Logo ausgezeichnet.

Änderungen vorbehalten