

Speiseplan vom 01.07.2024 – 05.07.2024

	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen mit Salami Gurke (4,8,a,f)	Gemüse Eintopf Quarkspeise (a,f)	Obsteller
Dienstag	Mischbrot Kochschinken (4,8,a,f)	süß-saure Eier mit Kartoffeln Möhrenrohkost (a,e)	Monsterbacke Löffelbiskuit (a,f)
Mittwoch	Roggenbrot Kräuterquark (a,f)	Backfisch mit Zitronenbuttersoße und Kartoffeln (a,e,h)	Filinen Banane (a,f)
Donnerstag	Weißbrot mit Marmelade (9,a,f,g)	Spirelli Wurstgulasch (8,9,a,e)	Butterhörnchen (a,f)
Freitag	Wurstschnitte Müsli Obst (4,8,a,f)	Gemüsereispfanne mit Kräutersoße (a)	Mischbrot mit Leberwurst (4,8,a,f)

Tee und Wasser sind jederzeit für die Kinder im Gruppenraum verfügbar.

***Alternativ: Marmelade, Fruchtaufstrich, Honig (9, g)**

Als Zwischenmahlzeit gibt es täglich geschnittenes Obst oder Gemüse.

1 – Farbstoff

2 – Konservierungsstoffe

3 – Antioxidationsmittel

4 – Geschmacksverstärker

8 – Phosphat im Fleischerzeugnis

9 – Süßungsmittel

a – Gluten (Weizen)

b – Senf

c – Nüsse (Haselnuss)

d – Soja

e – Ei

f – Milch/ Laktose

g – Fruchtzucker

h – Fisch

i – Sellerie

j – Sesam

k – Sulfid

l – Lupinen

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 08.07.2024 – 12.07.2024

	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen Nutella Apfel (a,c,d,f)	Hörnchennudeln mit Käsesoße Apfelschorle (a,f)	Cornflakes Milch (a,f)
Dienstag	Vollkornbrot Frischkäse, Radieschen (a,f)	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln (8,9,a)	Kekse, Obst (a,e,f)
Mittwoch	Roggenbrot, gekochtes Ei (a,e,f)	Reiseintopf Fruchtjoghurt (f)	Kuchen (a,e)
Donnerstag	Weißbrot mit Pflaumenmus (a, d, f)	Putengeschnetzeltes mit Reis, Weißkraut-Gurken-Salat (a)	Knusperbrot (a, f)
Freitag	Wurstschnitte Cornflakes mit Milch Obst (4,8,a,f)	Hausgemachter Frühlingsquark mit Butter und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln (9,f)	Löffelbiskuit Saftschorle (a,e)

Tee und Wasser sind jederzeit für die Kinder im Gruppenraum verfügbar.

***Alternativ: Marmelade, Fruchtaufstrich, Honig (9, g)**

Als Zwischenmahlzeit gibt es täglich geschnittenes Obst oder Gemüse.

1 – Farbstoff

2 – Konservierungsstoffe

3 – Antioxidationsmittel

4 – Geschmacksverstärker

8 – Phosphat im Fleischerzeugnis

9 – Süßungsmittel

a – Gluten (Weizen)

b – Senf

c – Nüsse (Haselnuss)

d – Soja

e – Ei

f – Milch/ Laktose

g – Fruchtzucker

h – Fisch

i – Sellerie

j – Sesam

k – Sulfit

l – Lupinen

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 15.07.2024 – 19.07.2024

	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen mit Käse Weintrauben (4,a,f)	Gräupcheneintopf Quarkspeise (a,f)	Mischbrot mit Wiener (4,8,a,f)
Dienstag	Vollkornbrot Leberkäse (4,8,a,f)	Hühnerfrikassee mit Reis dazu rote Bete – Salat (4,8,a)	Obstteller
Mittwoch	Malfabrot Tomaten (a,f)	Buchteln mit Soße Vanillegeschmack Pfirsichkompott (1,a,f)	Leinsambrot mit Putenbrust (4,8,a,f)
Donnerstag	Weißbrot Honig (a,f)	veg. Schmorrkraut dazu Kartoffeln Saftschorle (a)	Mischbrot Teewurst (4,8,a,f)
Freitag	Wurstschnitte Müsli (4,8,a,f)	Hörnchennudeln Spinat-Käse-Soße Obst (3,a,e,f)	Rührkuchen (a,e)

Tee und Wasser sind jederzeit für die Kinder im Gruppenraum verfügbar.

***Alternativ: Marmelade, Fruchtaufstrich, Honig (9, g)**

Als Zwischenmahlzeit gibt es täglich geschnittenes Obst oder Gemüse.

1 – Farbstoff

2 – Konservierungsstoffe

3 – Antioxidationsmittel

4 – Geschmacksverstärker

8 – Phosphat im Fleischerzeugnis

9 – Süßungsmittel

a – Gluten (Weizen)

b – Senf

c – Nüsse (Haselnuss)

d – Soja

e – Ei

f – Milch/ Laktose

g – Fruchtzucker

h – Fisch

i – Sellerie

j – Sesam

k – Sulfid

l – Lupine

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 22.07.2024 – 26.07.2024

	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen mit Leberkäse, Gurke (4,8,a,f)	Spaghetti Bolognese (3,9,a,e)	Waffelmischung (a,e,f)
Dienstag	Mischbrot Bierschinken (4,8,a,f)	Rührei mit Kartoffelpüree Gurkensalat (a,e,f)	Butterbrötchen Gurke (a,f)
Mittwoch	Roggenbrot mit Frischkäse Paprika	Linseneintopf süß-sauer mit Würstchenscheiben Joghurt	Müsli mit Milch
Donnerstag	Weißbrot mit Marmelade (9,a,f,g)	gebratene Hähnchenbrust mit Rahmgemüse und Kartoffeln (a)	Melone
Freitag	Wurstschnitte Cornflakes mit Milch (4,8,a,f)	Milchreis Zimt und Zucker Kompott (9,f)	Weißbrot Wiener Würstchen (4,8,a,f)

Tee und Wasser sind jederzeit für die Kinder im Gruppenraum verfügbar.

***Alternativ: Marmelade, Fruchtaufstrich, Honig (9, g)**

Als Zwischenmahlzeit gibt es täglich geschnittenes Obst oder Gemüse.

1 – Farbstoff

2 – Konservierungsstoffe

3 – Antioxidationsmittel

4 – Geschmacksverstärker

8 – Phosphat im Fleischerzeugnis

9 – Süßungsmittel

a – Gluten (Weizen)

b – Senf

c – Nüsse (Haselnuss)

d – Soja

e – Ei

f – Milch/ Laktose

g – Fruchtzucker

h – Fisch

i – Sellerie

j – Sesam

k – Sulfit

l – Lupinen

Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 29.07.2024 – 02.08.2024

	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen mit Honig (a,d,f)	bunter Nudleintopf Melone (a,e)	Salamischnitte (4,8,a,f)
Dienstag	Vollkornbrot Obstteller (a,f)	gedünstetes Fischfilet mit Buttermöhrrchen, Kräutersoße und Salzkartoffeln (3,a,h)	Doppelkekse (a,e,f)
Mittwoch	Roggenbrot Rührei mit Schnittlauch (a,e,f)	veg. Gemüsepfanne, dazu Reis Apfelschorle (a,)	Mischbrot Bierschinken Paprika (4,8,a,f)
Donnerstag	Leinsambrot Käse (a,f)	Deftige Krautnudeln mit Hackfleisch, dazu Tomatensoße (3,4,8,9,a,e)	Weißbrot Pflaumenmus (a,d,f)
Freitag	Wurstschnitte Cornflakes mit Milch (4,8,a,f)	Eierfrikassee mit Kartoffeln Möhrensalat (a,e)	Filinchen Banane (a,f)

Tee und Wasser sind jederzeit für die Kinder im Gruppenraum verfügbar.

***Alternativ: Marmelade, Fruchtaufstrich, Honig (9, g)**

Als Zwischenmahlzeit gibt es täglich geschnittenes Obst oder Gemüse.

1 – Farbstoff

2 – Konservierungsstoffe

3 – Antioxidationsmittel

4 – Geschmacksverstärker

8 – Phosphat im Fleischerzeugnis

9 – Süßungsmittel

a – Gluten (Weizen)

b – Senf

c – Nüsse (Haselnuss)

d – Soja

e – Ei

f – Milch/ Laktose

g – Fruchtzucker

h – Fisch

i – Sellerie

j – Sesam

k – Sulfit

l – Lupinen

Änderungen vorbehalten