



01.04 - 05.04		08.04 - 12.04		15.04 - 19.04		22.04 - 26.04		29.04 - 03.05	
Vollkornnudeln mit Kochschinken - Frischkäsesoße Frisches Obst	a2 2,3 g	Putengeschnetzeltes mit Brokkoli und Salzkartoffeln Weißkohlsalat	a1 g	Falafel mit Tüfften und Brokkoligemüse in Soße Stracciatellajoghurt	a1,g g g,h	Ostermontag		Kartoffel - Spinatsuppe mit getrockneter Tomate und gerösteten Mandeln Himbeerjoghurt	g h g
Rahmspinat mit Rührei und Kartoffelpüree Kirschjoghurt	g c g	Gemüsebratlinge auf Blumenkohl mit Soße und Kartoffelstampf Joghurt mit Honig	a1 g g g	Kochfisch in Dillsoße Pastinake und Stampfkartoffeln Möhrensalat	d,g a1 g	Vollkorn Penne mit Blumenkohl in Kräuter- soße Frisches Obst	a2 g	Putencurry (Pute, Lauch, Paprika, Möhre, Zwiebel) mit Schleifennudeln Gurkensalat	a1,g a1,g
gedünstetes Seelachsfilet auf buntem Gemüse - (Rübe, Lauch, Pastinake) Kartoffelgulasch Möhrensalat	d g	Thunfischbolognese mit Wurzelgemüse und Vollkorn - Wildreis Apfelmus	d g	Parower Kochklops mit süß - saurer Tunke, Tüfften und Möhrensalat Götterspeise	a1,c g 1	gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße und Kartoffel - Möhregemüse bunter Frühlingsalat	a1,g g	Feiertag	
Dinkelgrieß mit Erdbeerkompott Gurke, Kohlrabi	g 1	"Wunsch Franzburg" Falscher Hase (Hackbraten) mit Soße, Rote Betesalat und Salzkartoffeln Frisches Obst	a1,c,j g	Suppe von Roten Linsen mit Rübe, Porree und Kartoffelwürfeln Erdbeerkompott	1	Wildlachs - Seelachs- ragout in Zitronensoße mit Erbsenrisotto Blaubeerquark	d a1,g g g	Reisbällchen mit Tomatenmark und mediterranem Gemüse Apfel - Birnenmus	c g
Erbseintopf mit Wiener Würstchen Schokoladenpudding	i 2,3 1,g	rahmige Gemüsesuppe (mediterranes Gemüse, Tomate) mit Schafskäse und Vollkornbrot Kokosnusspudding	g a2,g g	Karfreitag		Milchreis mit warmen Kirschkompott Gurke, Kohlrabi	g 1	Weißer Bohneneintopf mit Tüfften und Rindfleisch Tomaten - Paprikasalat	j

Kenntlichmachung Zusatzstoff - Zulassungsverordnung/Allergene

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 5 = mit Süßungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- a = mit glutenhaltigem Getreide (1 Weizen,2 Roggen,3 Hafer,4 Gerste)
- c = mit Ei und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüssen und Erdnusserzeugnisse

- f = Soja und Sojaerzeugnisse
- g = mit Milch und Milcherzeugnisse (Laktose)
- h = mit Schalenfrüchten (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i = mit Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- j = Senf und Senferzeugnisse
- k = Sesamsamen und Sesamsamenzeugnisse

Rind		Fisch	
Schwein		Vegetarisch	
Geflügel (Pute / Hähnchen)		Lamm	
Wild (Hirsch, Wildschwein)			

Unser Speisenplan 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 diesem Logo ausgezeichnet.