

Dessertplan April 2023

Montag den 03.04.

Dessert

Heidelbeerquark

Dienstag den 04.04.

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 05.04.

Dessert

Apfel-Streuselkuchen ^a

Donnerstag den 06.04.

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 07.04.

Montag den 10.04.

Dienstag den 11.04.

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 12.04.

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Donnerstag den 13.04.

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Freitag den 14.04.

Dessert

Obst der Saison



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

ALLERGENE STOFFE

a Glutenhaltiges Getreide	f enthält Soja	i enthält Sellerie
a1 enthält Weizen	g enthält Milch- und Milcherzeugnisse	j enthält Senf
a2 enthält Roggen	h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse	k enthält Sesam
a3 enthält Gerste	h1 enthält Mandel	l enthält Schwefeldioxid
a4 enthält Hafer	h2 enthält Haselnuss	m enthält Lupine
a5 enthält Dinkel	h3 enthält Walnuss	n enthält Weichtiere
a6 enthält Kamut	h4 enthält Kaschunuss	
b enthält Krebstiere	h5 enthält Pekanuss	
c enthält Eier	h6 enthält Paranuss	
d enthält Fisch	h7 enthält Pistazie	
e enthält Erdnuss	h8 enthält Macadamianuss	

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Montag den 17.04.

Dessert

Obst der Saison

Dienstag den 18.04.

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 19.04.

Dessert

Obst der Saison

Donnerstag den 20.04.

Dessert

Kirsch-Streusel-Kuchen^{3, 8}

Freitag den 21.04.

Dessert

Bio-Erdbeerjoghurt

Montag den 24.04.

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Dienstag den 25.04.

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 26.04.

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Donnerstag den 27.04.

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 28.04.

Dessert

Kirschquark



Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

ALLERGENE STOFFE

- | | | |
|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | f enthält Soja | i enthält Sellerie |
| a1 enthält Weizen | g enthält Milch- und Milcherzeugnisse | j enthält Senf |
| a2 enthält Roggen | h enthält Schalenfrüchte/ Nüsse | k enthält Sesam |
| a3 enthält Gerste | h1 enthält Mandel | l enthält Schwefeldioxid |
| a4 enthält Hafer | h2 enthält Haselnuss | m enthält Lupine |
| a5 enthält Dinkel | h3 enthält Walnuss | n enthält Weichtiere |
| a6 enthält Kamut | h4 enthält Kaschunuss | |
| b enthält Krebstiere | h5 enthält Pekanuss | |
| c enthält Eier | h6 enthält Paranuss | |
| d enthält Fisch | h7 enthält Pistazie | |
| e enthält Erdnuss | h8 enthält Macadamianuss | |

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 mit Milcheiweiß