

Dessertplan Dezember 2022

Donnerstag den 01.12.

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 02.12.

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Montag den 05.12.

Dessert

Quarkriegel Schoko Lebkuchen

Dienstag den 06.12.

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 07.12.

Dessert

Bio-Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 08.12.

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 09.12.

Dessert

Buttermilchdessert mit Orange und Limette



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 12.12.

Dessert

Bio-Vanillejoghurt

Dienstag den 13.12.

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 14.12.

Dessert

Donut¹

Donnerstag den 15.12.

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Freitag den 16.12.

Dessert

Obst der Saison

Montag den 19.12.

Dessert

Obst der Saison

Dienstag den 20.12.

Dessert

Schokomuffin⁸

Mittwoch den 21.12.

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter³

Donnerstag den 22.12.

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 23.12.

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce



= 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