

Speiseplan

Mensa am Kinderzentrum Wentorf

27.07.2026-31.07.2026

... miteinander

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Essen 1

Makkaroni (A,A1)

Käsesoße (A,A1,G) mit geräucherter Putenbrust



gem. Salat

(Eisberg, Paprika) Joghurtdressing (C,G)



Schollenfilet paniert gebraten (A,A1,D)

Salzkartoffeln

Dill Soße

Gurkensalat (Gurke, Zwiebeln, Essig, Öl)

gefüllte Soja-Gouda-Tasche paniert(4) (A,A1,A4,F)



Mais und Möhren

Reis

heller Soße



Cevapcici (A,A1,A3)

Reis

Tomatensoße

Krautsalat (3,6)



Kartoffelpuffer (A,A1,C)

Apfelmus (3)

gem. Salat

(Eisberg, Tomate, Gurke) Joghurt (C,G)

Essen 2

DGE-Zertifiziert

Kartoffelspalten

mit Kräuterquark (G)

Rohkost (Möhren)



(A,A1,G) bunte veg. Tortellini (Möhren, Paprika, Spinat)

Gemüsesoße (Karotten, Poree, Sellerie) (L)

gem. Salat (Eisberg, Tomate, Gurke)



Joghurtdressing (C,G)



Putenstreifen gebraten

Spinat

Salzkartoffeln

Heller Soße (Veloute)



Kichererbsensuppe (Mais, Kartoffelwürfel,

Karottenwürfel, Zucchiniwürfel, Kichererbsen)

Vollkornbrötchen (A,A1,A2,A3,A4)

Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G)



Lachsfilet gedünstet (D)

Dampfkartoffeln

Kräutersoße

(Eisberg, Tomate, Gurke) Joghurt (C,G)

Dessert

Obst

Pfirsichjoghurt

(G)

Obst

Brombeerjoghurt

(G)

Obst

Zusatzstoffkennzeichnung: 1=mit Konservierungsstoff, 2=mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4 =mit Farbstoff, 5=mit Phosphat, 6=mit Süßungsmittel, 7=koffeinhaltig, 8=Chinin haltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Ein ovo-lacto-vegetarisches Gericht ist täglich im Angebot bitte sprechen Sie uns an .Wir helfen ihnen dann weiter.

Änderung vorbehalten!