

Speiseplan

Mensa am Kinderzentrum Wentorf
10.08.2026-14.08.2026

... miteinander

Montag

 Lasagne Bolognese (Rind)
Tomatensoße
Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G)

Dienstag

 Kartoffeltaschen mit
Frischkäsefüllung (G)
Joghurdip (C,G,M)
Rohkost (Möhren)

Mittwoch

 Putengyros mit Reis
Weiskrautsalat (3,6)
Zatziki (G)

Donnerstag

 Möhren-Kartoffelauflauf (C,G)
(Kartoffeln, Bechermehlsoße, Möhren)
Petersiliensoße

Freitag

 (A,A1,C,G) Pfannkuchen mit Apfelmus (3)
Gurken-Rohkost

Essen 2

DGE-Zertifiziert

 Kartoffelsuppe (Kartoffeln, Möhren,
Sellerie, Lauch, Linsen) (G,L)
Vollkornbrötchen (G)
Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G)

 Vollkorn Gemüsebratling (A,A1,A4,L) (Blumenkohl,
Sellerie, Lauch, Erbsen, Karotten)
Kohlrabi in Rahmsoße
Salzkartoffeln

 Brokkoli-Blumenkohl Gemüse
Ebly Zartweizen (A, A1)
helle Soße

 Fischstäbchen pariert (Msc) Alaska Seelachs (A,A1,D)
Erbsen und Möhren in heller Soße
Kartoffeln

 Hokifilet gedünstet (D)
Dampfkartoffeln
Dillsoße
Gurkensalat (Gurke, Zwiebeln, Essig, Öl)

Dessert

Obst

Heidelbeerjoghurt
(G)

Obst

(G) Jughurt mit
Haferlocken (A,A1)

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!