

Speiseplan

Mensa am Kinderzentrum Wentorf
24.08.2026-28.08.2026

... miteinander

	Essen 1	Essen 2 DGE-Zertifiziert	Dessert
Montag	geb. Hähnchenbrustfilet Erbsen und Möhren Reis Bratensoße 	Vollkorn-Penne (A, A1) Tomatensoße Parmesan (G)(1,4), gem. Salat (Eisberg,Gurke,Tomate)Joghurt dr. (C,G) 	Obst
Dienstag	Pastinaken-Steckrüben-Rösti (A, A1, A4,C) (Pastinaken,Steckrüben,Zwiebeln,Haferflocken,Kürbiskerne)  helle Soße (Veloute) Fingermöhren und Kartoffeln	mehliertes Seelachsfilet gebraten MSC (A,A1,D)  Kräutersoße Dampfkartoffeln Gurkensalatsalat (Gurke, Öl, Essig, Zwiebeln)	Himbeerquark (G)
Mittwoch	Kartoffel- Gemüse- Auflauf mit Käse überbacken (C,G) (Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Möhren)  Petersiliensoße	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße mit Bohnen Reis 	Obst
Donnerstag	Geflügel-Bratwurst (1,3,5) Salzkartoffeln Kaisergemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Möhren) Bratensoße 	Karotten-Suppe (Karotten) (G)  Vollkornbrötchen (A,A1,A2,A3,A4) Rohkost (Kohlrabi)	Schokoladenpudding (G)
Freitag	Cannelloni mit Rindfleischfüllung (Rindfleisch)(A,A1) in Tomatensoße gebacken  Gurkenscheiben	Vegane Gemüsefrikadelle(A,A1,F,L,M) (Karotten, Zwiebeln, Mais, Pastinaken,Sellerie saut)  Maisgemüse, Salzkartoffeln helle Soße (Veloute)	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!