

## Dessertplan Januar 2022

**Montag den 03.01.**

Obst der Saison

**Dienstag den 04.01.**

Heidelbeerquark

**Mittwoch den 05.01.**

Obst der Saison

**Donnerstag den 06.01.**

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

**Freitag den 07.01.**

Götterspeise mit Vanillesauce

**Montag den 10.01.**

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

**Dienstag den 11.01.**

Obst der Saison

**Mittwoch den 12.01.**

Mini-Amerikaner

**Donnerstag den 13.01.**

Obst der Saison

**Freitag den 14.01.**

Vanillequark



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 17.01.**

Obst der Saison

**Dienstag den 18.01.**

Mandarinenquark

**Mittwoch den 19.01.**

Schokomuffin <sup>3, 8, 9</sup>

**Donnerstag den 20.01.**

Obst der Saison

**Freitag den 21.01.**

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

**Montag den 24.01.**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup>

**Dienstag den 25.01.**

Obst der Saison

**Mittwoch den 26.01.**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

**Donnerstag den 27.01.**

Obst der Saison

**Freitag den 28.01.**

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

**Montag den 31.01.**

Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)



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