SPEISEPLAN

für die Woche vom 15.01. - 21.01.2018

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	„Durchgedreht“ Spiralnudeln[b] mit Sauce Bolognese[b,g] (Rinderhackfleischsoße)	Spiralnudeln[b] mit Gemüsesoße[g] (Paprika, Zucchini, Aubergine) „a la Bolognese“	Vanillepudding[c]
DIENSTAG	„Kleines Huhn“ Hühnerfrikassee in Zitronensoße[c] mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Reis	Vegetarisches Gemüse-Eierfrikassee[c] (Blumenkohl, Erbsen, Karotten) mit Vollkornreis	Beeren“starker“Joghurt[c] (Erdbeer,Brombeer,Himbeer)
MITTWOCH	Gurkensalat[c,n] Fischfrikadelle[b,d,n] mit kleinen Kartöffelchen, frischen Joghurtdipp[c]	Bunter Kartoffeleintopf „nicht püriert“ mit heimischen Gemüsen (Kartoffel, Karotte, Erbse) und Roggenbrötchen[b,b1]	Grießpudding[b,c]
DONNERSTAG	„Süße Paprika“ Hähnchenbrust mit Tomaten-Maissoße[g], Naturreis	Vegetarische Paprikaschote[b,g,n] mit Tomaten-Maissoße[g], Naturreis	„Obstkorb“ (nach Angebot)
FREITAG	Geflügelbällchen[a,b] mit Blumenkohl und Brösel[b,c], dazu braune Soße und Kartoffelstampf[c]	Eisbergsalat mit Honig-Senfdressing[c,n] Vegetarische Maultaschen[a,b,c,g] in Brühe mit Gemüsestreifen[g] (Karotte, Lauch, Sellerie)	Quark mit Erdbeeren[c]

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.