

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 22.01. - 28.01.2018

**Menü 1** **Menü 2: vegetarisch** **Nachtsch**

MONTAG

Cremige  
Karotten-Kürbissuppe<sup>c</sup>  
mit Hackbällchen (Geflügel)  
und Mehrkorn-Brötchen<sup>b,b1,b2,b3,k</sup>



Karottensalat  
„Aus der Pfanne“  
3 Pfannkuchen<sup>a,b,c</sup> mit  
selbstgemachtem Apfelmus  
und Zucker



„Obst“  
(nach Angebot)



DIENSTAG

Rote Bete Salat  
„Königsberger Klopse“  
Kalbsklößchen<sup>a,b,c,g,l,n</sup>  
in Zitronen-Kapernsoße<sup>c</sup>  
mit Kartoffeln



„Senfeier“  
Gekochte Eier<sup>a</sup> in  
einer leicht süßlichen Senfsoße<sup>c,n</sup>  
mit Blattspinat  
und Kartoffeln



Kirschjoghurt mit  
Schokostückchen<sup>c</sup>



MITTWOCH

Eisbergsalat  
mit Thunfisch<sup>d</sup>, Tomate, Paprika  
und Mais,  
dazu Joghurt-Senfdressing<sup>c,n</sup>



Nudeln<sup>b</sup> mit  
Tomatenrahmsoße<sup>c,g</sup> und  
geriebenen Parmesan<sup>c</sup>



Buttermilchdessert<sup>c</sup>  
mit Vanille

Nudeln<sup>b</sup>  
mit Tomatenrahmsoße<sup>c,g</sup>

DONNERSTAG

Gebratene Hähnchenbrust  
mit Soße<sup>c</sup>,  
Erbsen und Kartoffeln



„Bunter Topf“  
Gemüsesuppe<sup>g</sup>  
mit  
Kartoffelwürfeln,  
Blumenkohl  
Bohnen und  
Mehrkornbrötchen<sup>b,b1,b2,b3,k</sup>



Schokoladenpudding<sup>c</sup>

FREITAG

„Bulette“  
Rindfleischbulette<sup>a,b</sup>  
mit grünen Bohnen,  
Reis und Tomatensoße<sup>g</sup>



„LikeMeat Schnitzel“  
Vegetarisches Schnitzel<sup>i</sup>  
mit grünen Bohnen,  
Vollkornreis und Tomatensoße<sup>g</sup>



Stracciatella Quark<sup>c</sup>



Die Menülinie mit dem DGE-Logo<sup>c</sup> 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.