

SPEISEPLAN

für die Woche vom 29.01. - 04.02.2018

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

MONTAG

Karottensalat
Milchreis^c
mit Apfelmus und Zimt-Zucker



Kartoffeltasche mit
Tomaten-Mozzarellafüllung^c
und Quark^c



„Obst“
(nach Angebot)



DIENSTAG

„Minestrone“
Italienische Gemüsesuppe^b
(Tomate, Bohne, Zucchini)
mit Vollkornreis und
Geflügelfleischbällchen



„Schwabenlände“
Spätzle^{a,b} mit Käsesoße^c
und Röstzwiebeln^b



Natur-Quark^c mit Honig



MITTWOCH

Paniertes Seehechtfilet^{b,d}
mit Gemüse-Reis^g
(Karotte, Lauch, Sellerie)
und
Tomaten-Basilikumcrèmesoße^{c,g}



Fruchtiges Curry
mit gebratenen Sojastreifenⁱ,
Ananas und Karotten,
dazu Gemüse-Reis^g
(Karotte, Lauch, Sellerie)



Schokoladen-Pudding^c

DONNERSTAG

Eisbergsalat mit Sahnedressing^c
„Ohne Knuspern“
Putenschnitzel
mit Bratensoße und Kartoffeln



„Gebackenes Italien“^{b,c,g}
Lasagne mit Tomaten,
Aubergine, Zucchini
und Mozzarella
überbacken



Stracciatella-Quark^c



FREITAG

Ungarisches Puten-Gulasch
mit Paprika und Bohnen,
dazu
Spätzle^{a,b}



„Aus der Erde“
Kartoffelrahmsuppe^{c,g}
mit Sauerrahm verfeinert,
dazu Baguettebrötchen^b



„Überraschungsdessert“



Die Menülinie mit dem DGE-Logo^g 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.