

SPEISEPLAN

für die Woche vom 05.02. - 11.02.2018

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

MONTAG

Gurkensalat^{c,n}
Paniertes Kabeljaufilet^d
mit Joghurt-Kräuter Dipp^c,
Ketchup⁸ und Kartoffeln



3 Pfannkuchen^{a,b,c}
mit Apfel-Pfirsichmus
und Zucker



„Obstkorb“
(nach Angebot)



DIENSTAG

Hühnersuppe
mit Fleischbällchen,
buntem Gemüse
(Karotte, Blumenkohl, Erbsen)
und Nudeln^b



Bauernsalat mit Paprika,
Tomate und Bauernkäse^{c,n}
Gedämpfte Kartoffelchen
mit Kartoffelcrème^{a,c,n,2}



Vanille-Pudding^c

MITTWOCH

Nudeln^b mit
Bolognese Soße^{b,g,n}
(Rinderhackfleischsoße)



Vollkornnudeln^b mit
Tomaten-Mozzarellasoße^{c,9}
und Erbsen



Natur-Joghurt^c
mit Honig



DONNERSTAG

Hähnchenbrust
mit Karottengemüse,
Kartoffelpüree^c und Rahmsoße^c



Mohrrüben-Eintopf^c
mit Kartoffeln, frischem Kerbel
und Kaiserbrötchen^b



Erdbeer-Quark^c



FREITAG

„Mini-Hackbraten“
Hackfleischröllchen^{a,b,c,n}
mit Tomatensoße^{c,9},
grünen Bohnen und Reis




Gemüse-Reis⁹
(grüne Bohnen, Sellerie, Karotte)
mit Sojastreifenⁱ
und Tomatencreme^{c,9}



Kirsch-Joghurt^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.