

SPEISEPLAN

für die Woche vom 19.02. - 25.02.2018

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

MONTAG

Käse-Lauch Suppe^c
mit Rinderhack^{b,n}
und Bäckerbrötchen^{b,b1}



Vegane Tortellini^b
„Bolognese“
mit Tomaten-Gemüsesoße^g



Beeren "starker" Joghurt^c
(Brombeer, Erdbeer, Himbeer)



DIENSTAG

Eisbergsalat
mit Joghurt-Dressing^c
Putenschnitzel^{a,b}
mit Tomatensoße^g
und Kräuterspätzle^{a,b}



Gemüse-Frikadelle^{a,b}
mit Tomatensoße^g
und Kräuterspätzle^{a,b}



Vanille-Pudding^c

MITTWOCH

„Frisch aus dem Garten“
Bunter Gemüse-Eintopf
(Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen)
mit Kartoffelwürfeln und
Fleischnäpfchen



Gemüse-Frikassee
in Petersiliensoße^c,
mit Ei^a und
Naturreis



Natur-Quark^c
mit Müsli^{b,b1,b2,b3}



DONNERSTAG

Hähnchen-Hack-Bällchen^{a,b,c,n}
in Kokos-Currysoße
mit Karottenstreifen
und Vollkorn-Gemüse-Reis^g
(Karotte, Lauch, Sellerie)



Frische Blattsalate
mit Honig-Senf Dressing^{c,n}
Serviettenknödelscheiben^{a,b,c}
mit Waldpilzragout
in Kräutersoße^c



Kirsch-Joghurt^c mit
Schokostückchen



FREITAG

„Grünes Band“
Bandnudeln^b mit Spinat^c
und Lachswürfel^d in Dillssoße^c



„Vegetarisches Chili sin Carne“
Eintopf mit Tofuⁱ,
Kartoffelwürfeln, Roten Bohnen
und Tomate,
dazu Sauerrahmdipp^c
und Brötchen^b



„Obst“
(nach Angebot)



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.