

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 26.02. - 04.03.2018

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

MONTAG

„Bunt gemischt“  
Hühnchen-Reis-Eintopf  
mit viel frischem Gemüse  
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren)  
Kaiserbrötchen<sup>b</sup>



„American PanCakes“  
3 Pancakes<sup>a,b,c</sup>  
mit Apfel-Pfirsichmus



„Obstkorb“  
(nach Angebot)



DIENSTAG

Gemüse-Makkaroni<sup>b</sup>  
(Karotte, Lauch, Sellerie<sup>g</sup>)  
mit gebratenen  
Hähnchenbruststreifen  
in Tomatencrèmesoße<sup>c,g</sup>



Bunter Blattsalat  
mit Kräuterdressing<sup>c</sup>  
Polenta-Spinat-Knuspertasche  
mit  
Kräuterdipp<sup>c</sup>



Erdbeeryoghurt<sup>c</sup>



MITTWOCH

„Bulette“  
Frikadelle<sup>a,b,n</sup>  
(Geflügel)  
mit cremiger Soße<sup>c</sup>,  
Erbsen  
und Kartoffeln



„Gemüsebulette“<sup>a,b</sup>  
(Erbsen, Mais, Möhren)  
in cremiger Soße<sup>c</sup>  
mit Erbsen  
und Vollkornnudeln<sup>b</sup>



Buttermilchdessert<sup>c</sup>  
mit Vanille

DONNERSTAG

„Piccata“  
Hähnchenbrust<sup>b,c</sup>  
in einer  
Parmesanhülle,  
dazu Tomatensoße<sup>g</sup>  
und Reis



„ABC-Suppe“  
Nudelsuppe<sup>b</sup>  
mit buntem Gemüse  
der Saison  
(Blumenkohl, Möhre, Erbsen)  
und  
Kaiserbrötchen<sup>b</sup>



Quark<sup>c</sup> mit Weizenpops<sup>b</sup>

FREITAG

Gurkensalat<sup>c,n</sup>  
„Fischers Fritz“  
Gebratenes Seelachsfilet<sup>d</sup>  
mit Kräuter-Senfsoße<sup>c,n</sup>  
und Kartoffeln




„Gesundes Schnitzel“  
Gemüseschnitzel<sup>b,b3</sup>  
(Blumenkohl, Brokkoli, Erbse)  
mit Rahmspinat<sup>c</sup> und  
Kartoffeln vom Bauern



„Obstkorb“  
(nach Angebot)



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.