

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 05.03. - 11.03.2018

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

MONTAG

Bunte Nudeln<sup>b</sup>  
mit Putenbruststreifen  
in Käsesoße<sup>c</sup>, dazu  
Erbsen und Möhrchen



Tortellini<sup>b,c</sup>  
mit Schmelzkäsesoße<sup>c</sup>,  
dazu  
Erbsen und Möhrchen



Himbeer-Joghurt<sup>c</sup> mit  
Schokostückchen



DIENSTAG

„Süddeutschland“  
Badische  
Kartoffelcrèmesuppe<sup>c,g</sup>  
mit Kochwurst<sup>2,3</sup>  
(Schwein)



Salat mit  
Paprika, Tomate und Gurke<sup>c,n</sup>  
  
Gebratene Kartoffelchen  
mit Gurken-Kräuterquark<sup>c</sup>



„Obstkorb“  
(nach Angebot)



MITTWOCH

„Eingepackt“  
Hähnchen Cordon Bleu<sup>a,b,c</sup>  
mit cremiger Tomatensoße<sup>c,g</sup>  
und Spätzle<sup>a,b</sup>



Vollkornnudeln<sup>b</sup>  
mit Karottensoße<sup>c</sup>  
und gebackenen Gemüsebällchen<sup>a</sup>  
(Erbse, Mais, Möhre)



Vanillequark<sup>c</sup>

DONNERSTAG

Eisbergsalat  
mit Joghurtdressing<sup>c,n</sup>  
  
„Schichtweise“  
Lasagne mit Rahmspinat<sup>c</sup>,  
Tomate und Thunfisch<sup>d</sup>  
im Ofen gebacken



„Süßer Reis“  
Milchreis<sup>c</sup>  
mit selbstgemachtem  
Apfelmus  
und  
Zimt-Zucker



„Obstkorb“  
(nach Angebot)



FREITAG


Rindfleischfrikadelle<sup>a,b</sup>  
mit Möhren,  
brauner Soße und Kartoffeln



Tomatenrahmsuppe<sup>c,g</sup>  
mit Knusper-Croûtons<sup>b,c</sup>,  
Mozzarellawürfeln<sup>c</sup>  
und Baguettebrötchen<sup>b</sup>



Pfirsichquark<sup>c</sup>

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.