

SPEISEPLAN

für die Woche vom 12.03. - 18.03.2018

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

MONTAG

„Durchgedreht“
Spiralnudeln^b
mit Sauce Bolognese^{b,g}
(Rinderhackfleischsoße)



Spiralnudeln^b mit
Gemüsesoße^g
(Paprika, Zucchini, Aubergine)
„a la Bolognese“



Vanillepudding^c

DIENSTAG

„Kleines Huhn“
Hühnerfrikassee
in Zitronensoße^c
mit Erbsen, Möhren und Spargel,
dazu Reis



Vegetarisches
Gemüse-Eierfrikassee^c
(Blumenkohl, Erbsen, Karotten)
mit Vollkornreis



Beeren„starker“Joghurt^c
(Erdbeer, Brombeer, Himbeer)



MITTWOCH

Gurkensalat^{c,n}
Fischfrikadelle^{b,d,n}
mit kleinen
Kartoffelchen und
frischen Joghurdipp^c



Bunter Kartoffeleintopf
„nicht püriert“
mit heimischen Gemüsen
(Kartoffel, Karotte, Erbse)
und Roggenbrötchen^{b,b1}



Grießpudding^{b,c}

DONNERSTAG

„Süße Paprika“
Hähnchenbrust
mit Tomaten-Maissoße^g,
Naturreis



Vegetarische Paprikaschote^{b,g,n}
mit Tomaten-Maissoße^g,
Naturreis



„Obstkorb“
(nach Angebot)



FREITAG

Geflügelbällchen^{a,b}
mit Blumenkohl und Brösel^{b,c},
dazu braune Soße
und Kartoffelstampf^c



Eisbergsalat
mit Honig-Senf dressing^{c,n}



Quark mit Erdbeeren^c



Vegetarische Maultaschen^{a,b,c,g}
in Brühe mit Gemüsestreifen^g
(Karotte, Lauch, Sellerie)



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.