

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 25.03. - 31.03.2019

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

MONTAG

Lasagne „Bolognese“<sup>b,c,g</sup>  
mit Rinderhack und Gemüse  
im Ofen gebacken



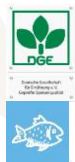
Vegetarische Lasagne  
„Bolognese“<sup>a,b,b2,c,g</sup>  
im Ofen gebacken



„Obst“  
(nach Angebot)

DIENSTAG

Paniertes Seelachsfilet<sup>a,b,d</sup>  
mit Risi-Bisi  
(Reis mit Erbsen)  
und  
Basilikumsoße<sup>c</sup>



Vegetarisches „Schnitzel“<sup>a,b2</sup>  
mit Risi-Bisi  
(Reis mit Erbsen)  
und  
Basilikumsoße<sup>c</sup>



Vanille-Pudding<sup>c</sup>

MITTWOCH

Eisbergsalat  
mit Joghurt-Dressing<sup>c</sup>

Gebackenes Putenschnitzel<sup>b</sup>  
mit Kräutersoße<sup>c</sup>  
und 2 Kartoffelrösti



Eisbergsalat  
mit Joghurt-Dressing<sup>c</sup>

Gemüse-Frikadelle<sup>a,b</sup>  
mit Kräutersoße<sup>c</sup>  
und 2 Kartoffelrösti



Natur-Quark<sup>c</sup>  
mit Müsli<sup>b,b1,b2,b3</sup>



DONNERSTAG

3 Pfannkuchen<sup>a,b,c</sup> mit  
selbstgemachtem Apfelmus,  
dazu Zimt und Zucker



Bauernsalat mit Tomaten,  
Paprika und Käse<sup>c,n</sup>

Kartoffeln  
mit Quark<sup>c</sup> und Leinöl



„Obst“  
(nach Angebot)



FREITAG


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



Frisches Gemüse  
aus der Pfanne  
mit Spinat-Klößchen<sup>a,b,c</sup>  
und Reis



Grießpudding<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.