

SPEISEPLAN

für die Woche vom 01.04. - 07.04.2019

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

MONTAG

Hähnchengeschnetzeltes in
Rahmsoße^c mit Gemüseris
(Paprika, Erbsen, Karotte)



Nudelsuppe^b
mit buntem Gemüse
der Saison
(Blumenkohl, Möhre, Erbsen)
und Grünkernklößchen^{a,b,c,g}
dazu Kaiserbrötchen^b



Bio-Naturjoghurt^c mit
Erdbeersoße



DIENSTAG

Tomatensalat
„Fischers Fritz“
Gebratenes Seelachsfilet^{b,d}
mit
Zitronen-Joghurt Mayonnaise^c
und kleinen Kartoffeln



3 Pfannkuchen
mit selbstgemachtem
Apfelmus und Zucker



„Obstkorb“
(nach Angebot)



MITTWOCH

„Piccata“
Hähnchenbrust^{b,c}
in einer
Parmesanhülle,
dazu Tomatensoße^g
und bunte Nuden^b



Bunter Blattsalat
mit Kräuterdressing^{a,c,n}
Polenta-Spinat-Knuspertasche^{b,c}
mit
Kräuterdipp^c



„Erdbeergelee“

DONNERSTAG

„Bulette“
Hähnchen-Frikadelle^{a,b,n}
mit Geflügelsoße,
Erbsen
und Kartoffeln



„Gemüsebulette“^{a,b}
(Erbsen, Mais, Möhren)
mit Soße, Erbsen
und Kartoffeln



Buttermilch-Joghurt^c

FREITAG

„Bunt gemischt“
Hühnchen-Reis-Eintopf
(Vollkornreis)
mit viel frischem Gemüse
(Blumenkohl, Erbsen, Möhren),
Hühnerbrustwürfeln
und Fleischbällchen^a,
dazu Kaiserbrötchen^b




„Gesundes Schnitzel“
Gemüseschnitzel^{b,b3}
(Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Erbse)
mit Rahmspinat^c und
Kartoffelpüree^c



Stracciatella-Quark^c



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.