geschmackslabor

SPEISEPLAN

für die Woche vom 23.04. - 29.04.2018

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Röhrchen-Nudeln[b] mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Gemüsesoße[c,g]	„ABC-Suppe" Nudelsuppe[b] mit buntem Gemüse der Saison (Blumenkohl,Möhre,Erbsen) und Kaiserbrötchen[b]	„Obstkorb" (nach Angebot)
DIENSTAG	„Bunt gemischt" Hühnchen-Reis-Eintopf (Vollkornreis) mit viel frischem Gemüse (Blumenkohl,Erbsen,Möhren) Kaiserbrötchen[b]	„American PanCakes" 3 Pancakes[a,b,c] mit Apfel-Pfirsichmus	Erdbeerjoghurt[c]
MITTWOCH	„Bulette" Frikadelle[a,b,n] (Geflügel) mit cremiger Soße[c], Erbsen und Kartoffeln	„Gemüsebulette"[a,b] (Erbsen,Mais,Möhren) mit cremiger Soße[c] mit Erbsen und Vollkornnudeln[b]	Buttermilchdessert[c] mit Vanille
DONNERSTAG	„Piccata" Hähnchenbrust[b,c] in einer Parmesanhülle, dazu Tomatensoße[g] und Reis	Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing[a,c,n] Polenta-Spinat-Knuspertasche[b,c] mit Kräuterdipp[c]	Quark[c] mit Weizenpops[b]
FREITAG	Gurkensalat[c,n] „Fischers Fritz" Gebratenes Seelachsfilet[d] mit Kräutersoße[c] und Kartoffelstampf[c]	„Gesundes Schnitzel" Gemüseschnitzel[b,b3] (Blumenkohl,Brokkoli,Erbse) mit Rahmspinat[c] und Kartoffelstampf[c]	„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.