

SPEISEPLAN

für die Woche vom 30.04. - 06.05.2018

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

MONTAG

Tortellini^b
mit Putenbruststreifen
in Käsesoße^c, dazu
Erbsen und Möhrchen



Tortellini^b
mit Schmelzkäsesoße^c,
dazu
Erbsen und Möhrchen



Himbeer-Joghurt^c



DIENSTAG

„Feiertag“

MITTWOCH

Eisbergsalat
mit Joghurtdressing^{c,n}



„Schichtweise“
Lasagne mit Rahmspinat^c,
Tomate und Thunfisch^d
im Ofen gebacken



3 Pfannkuchen
mit selbstgemachtem
Apfelmus



„Obstkorb“
(nach Angebot)



DONNERSTAG

„Eingepackt“
Hähnchen Cordon Bleu^{a,b,c}
mit cremiger Tomatensoße^{c,g}
und Spätzle^{a,b}



Vollkornnudeln^b
mit Karotten-Frischkäsesoße^c
und gebackenen Gemüsebällchen^a
(Erbse, Mais, Möhre)



Vanillequark^c

FREITAG

Rindfleischfrikadelle^{a,b}
mit Möhren,
brauner Soße und Kartoffeln




Bunter Salat mit
Dressing^{c,n}

Gebratene Kartoffelchen
mit Gurken-Kräuterquark^c



Pfirsichquark^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.