SPEISEPLAN

für die Woche vom 13.05. - 19.05.2019

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	3 „American Pancakes“[a,b,c] mit Vanillesoße[c] und Apfel-Zimtkompott	Kartoffel-Lauchsuppe[c] mit Sauerrahm[c] und Knuspercroutons[b], Baguettebrötchen[b]	„Obst“ (nach Angebot)
DIENSTAG	Kartoffel-Karotten-Eintopf (nicht püriert) mit Kerbel, Geflügel-Fleischbällchen und Eierstich[a,c], dazu Brötchen[b]	Buntes Gemüse (Brokkoli,Blumenkohl,Karotten) in einer Kräutersoße[c] und Kartoffelpüree[c]	Natur-Joghurt[c] mit Fruchtpüree
MITTWOCH	Vollkorn-Spiralnudeln[b] mit einer Tomaten-Thunfischbolognese[d,g] (Karotte,Aubergine,Zucchini,Paprika)	Spiralnudeln[b] mit einer Tomatensoße[g] und geriebenen Parmesan[c]	Karamell-Pudding[c]
DONNERSTAG	Gebackenes Hähnchenschnitzel[b] mit Reis, cremigen Blumenkohl[c] und Bratensoße	„Leibspeise“ Blumenkohl-Käse Stern[a,b,c,g] mit Reis, cremigen Blumenkohl[c] und Bratensoße	Vanille-Quark Crème[c]
FREITAG	„Bratstange“ Geflügel-Bratwurst[c,g] mit Erbsen und Karotten, Rahmsoße[c] und Kartoffeln	Vegetarische Bratwurst[a,b2] mit Erbsen und Karotten, Rahmsoße[c] und Kartoffeln	Buttermilch-Joghurt Dessert[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.