

SPEISEPLAN

für die Woche vom 21.05. - 27.05.2018

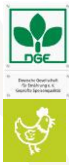
Menü 1 **Menü 2: vegetarisch** **Nachtsch**

MONTAG

„Pfingsten“

DIENSTAG

„Minestrone“
Italienische Gemüsesuppe^b
(Tomate, Bohne, Zucchini)
mit Vollkornreis und
Hühnchen und Fleischbällchen



Gebackene Kartoffeltasche mit
Frischkäsefüllung^c,
dazu Kräuterquark^c



Erdbeeryoghurt



MITTWOCH

Eisbergsalat mit Sahnedressing^c
Paniertes Seehechtfilet^{b,d}
mit Risi-Bisi
(Reis mit Erbsen)
und
Basilikum-Tomatensoße^g



„Schwabenlände“
Spätzle^{a,b} mit einer
cremigen Emmentaler-Käsesoße^c
und knusprigen Röstzwiebeln^b



Schokoladen-Pudding^c

DONNERSTAG

„Ohne Knuspern“
Putenschnitzel mit Möhren
in Schnittlauchsoße^c,
dazu Kartoffeln



„Aus der Erde“
Kartoffelrahmsuppe^{c,g}
mit Sauerrahm verfeinert,
dazu Baguettebrötchen^b



Stracciatella-Quark^c

FREITAG


Rahmgulasch^c von Hähnchen
und Champignons
mit Kartoffelpüree^c

Karotten-Apfelsalat mit Rosinen
Kokos-Milchreis^c
mit Aprikosen-Apfelpüree



„Obst“
(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.