



















SPEISEPLAN

für die Woche vom 20.05. - 26.05.2019

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	<p>Nudelgratin „Bolognese“^{b,c,g} mit Rinderhack und Gemüse im Ofen gebacken</p> 	<p>Vegetarische Lasagne „Bolognese“^{a,b,b2,c,g} im Ofen gebacken</p>  	<p>„Obst“ (nach Angebot)</p>
DIENSTAG	<p>Paniertes Seelachsfilet^{a,b,d} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) und Basilikumsoße^c</p>  	<p>Vegetarisches „Schnitzel“^{a,b2} mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen) und Basilikumsoße^c</p> 	<p>Vanille-Pudding^c</p>
MITTWOCH	<p>Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing^c</p>  <p>Gebackenes Putenschnitzel^b mit Kräutersoße^c und 2 Kartoffelrösti</p> 	<p>Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing^c</p>  <p>Gemüse-Frikadelle^{a,b} mit Kräutersoße^c und 2 Kartoffelrösti</p>	<p>Natur-Quark^c mit Müsli^{b,b1,b2,b3}</p> 
DONNERSTAG	<p>3 Pfannkuchen^{a,b,c} mit selbstgemachtem Apfelmus, dazu Zimt und Zucker</p> 	<p>Bauernsalat mit Tomaten, Paprika und Käse^{c,n}</p>  <p>Kartoffeln mit Quark^c und Leinöl</p> 	<p>„Obst“ (nach Angebot)</p> 
FREITAG	<p>„Frisch aus dem Garten“ Bunter Gemüse-Eintopf (Kohlrabi, Blumenkohl, Möhre, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln, Vollkornreis und Hühnerfleischbällchen</p>  	<p>Frisches Gemüse aus der Pfanne mit Spinat-Klößchen^{a,b,c} und Reis</p> 	<p>Grießpudding^c</p>

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.