

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 28.05. - 03.06.2018

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

MONTAG

Hühnersuppe mit  
Kartoffelwürfeln,  
Fleischnällchen,  
buntem Gemüse  
(Karotte, Blumenkohl, Erbsen)  
und Brötchen<sup>b, b1</sup>



Bunter Salat  
mit Honig-Senf dressing<sup>c, n</sup>



Makkaroni mit Käsesoße

„Obst“  
(nach Angebot)



DIENSTAG

Gurkensalat<sup>c, n</sup>  
  
Paniertes Fischfilet<sup>d</sup>  
(Kabeljau/Scholle)  
mit Joghurt-Kräuter Dipp<sup>c</sup>,  
und Kartoffeln



Gurkensalat<sup>c, n</sup>  
  
Knusperfrikadelle<sup>b, g</sup> aus Gemüse  
mit Joghurt-Kräuter Dipp<sup>c</sup>,  
und Kartoffeln



Vanille-Pudding<sup>c</sup>

MITTWOCH

Nudeln<sup>b</sup> mit  
Bolognese Soße<sup>b, g, n</sup>  
(Rinderhackfleischsoße)



Bunte Blattsalate mit  
Joghurt dressing<sup>c</sup>



Vollkornnudeln<sup>b</sup> mit  
Tomatensoße<sup>c, g</sup>  
und geriebenen Mozzarella<sup>c</sup>



Natur-Joghurt<sup>c</sup>  
mit Weizenpops<sup>b</sup>

DONNERSTAG

„Mini-Hackbraten“  
Hackfleischröllchen<sup>a, b, c, n</sup>  
mit Tomatensoße<sup>c, g</sup>, dazu  
Reis mit bunter Paprika



Mohrrüben-Eintopf<sup>c</sup>  
(püriert)  
mit Kartoffeln, frischem Kerbel  
und Kaiserbrötchen<sup>b</sup>



Erdbeer-Quark<sup>c</sup>



FREITAG

Hähnchenbrust  
mit Karottengemüse,  
Kartoffelpüree<sup>c</sup> und Rahmsauce<sup>c</sup>




Bauernsalat mit Paprika,  
Tomate und Bauernkäse<sup>c, n</sup>



Gedämpfte Kartoffelchen  
mit Kartoffelcrème<sup>a, c, n, 2</sup>

Kirsch-Joghurt<sup>c</sup>



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.