

SPEISEPLAN

für die Woche vom 27.05. - 02.06.2019

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

MONTAG

Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße^c mit Gemüserais (Tomaten, Erbsen, Karotte)



Nudelsuppe^b mit buntem Gemüse der Saison (Blumenkohl, Möhre, Erbsen) und Grünkernklößchen^{a,b,c,g} dazu Kaiserbrötchen^b



Bio-Naturjoghurt^c mit Erdbeersoße



DIENSTAG

Tomaten-Maissalat
„Fischers Fritz“
Gebratenes Seelachsfilet^{b,d} mit Zitronen-Joghurt Mayonnaise^c und kleinen Kartoffelchen



„American PanCakes“
Pancakes^{a,b,c} mit Apfel-Pfirsichmus und Zucker



„Obstkorb“
(nach Angebot)



MITTWOCH

„Piccata“
Hähnchenbrust^{b,c} in einer Parmesanhülle, dazu Tomatensoße^g und bunte Nuden^b



Bunter Blattsalat mit Kräuter dressing^{a,c,n}
Polenta-Spinat-Knuspertasche^{b,c} mit Kräuterdipp^c



Stracciatella-Quark^c

DONNERSTAG

„Feiertag“

„Feiertag“

FREITAG


„Bulette“
Hähnchen-Frikadelle^{a,b,n} mit Geflügelsoße, Erbsen und Kartoffeln



Käseschitzel^{a,b,b3,c} mit Soße, Erbsen und Kartoffeln



Buttermilch-Joghurt^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.