

SPEISEPLAN

für die Woche vom 03.06. - 09.06.2019

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

MONTAG

Vollkornnudeln^b
mit
Gemüse-Lachs-Bolognese
(Aubergine, Zucchini, Paprika)



Vollkornnudeln^b
mit Karottenstreifen,
dazu Zucchini-Basilikumsoße^c



Quarkcrème^c mit Pfirsich und
Vanille

DIENSTAG

„Aus der Pfanne“
Pfannkuchen^{a,b,c}
mit selbstgemachtem
Apfelmus und Zucker



Bunter Blattsalat
mit Joghurdressing^{c,n}
Vegetarisch gefüllte Tortellini^b
mit Schmelzkäsesoße^c



„Obstkorb“
(nach Angebot)



MITTWOCH

Rindfleischfrikadelle^{a,b}
mit Rahmkarotten^c,
brauner Soße und Kartoffeln



Tomatencremesuppe^{c,g}
mit Knusper-Croûtons^{b,c},
Mozzarellawürfeln^c
und Brötchen^b



Joghurt^c vom Bio-Hof
mit Waldbeerpüree
(Erdbeere, Brombeere, Himbeere)



DONNERSTAG

Spargelcremesuppe^c
mit Kartoffelwürfeln,
Fleischbällchen
(Geflügel)
und Knusper-Croûtons^{b,c},
dazu Roggenbrötchen^{b,b1,b2}



Tomaten-Paprikasalat mit Käse^c
Gedämpfte Kartoffelchen
mit Kräuter-Joghurt Dipp^c



Vanillequark^c

FREITAG


„Eingepackt“
Hähnchen Cordon Bleu^{a,b,c} mit
crémiger Bratensoße^c,
Kohlrabi-Erbsgemüse
und Spätzle^{a,b}



Kartoffel-Frikadelle^{a,b}
(Kartoffel, Karotte, Erbse)
mit cremiger Soße^c,
Kohlrabi-Erbsgemüse
und Spätzle^{a,b}



Schokoladenpudding^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.