

SPEISEPLAN

für die Woche vom 04.06. - 10.06.2018

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

MONTAG

3 „American Pancakes“^{a,b,c} mit Vanillesoße^c und Kirschkompott



Vegetarisches „wie Fleisch“ Schnitzel^{a,b,i} mit Kartoffeln, Erbsen und Soße^c



„Obst“ (nach Angebot)



DIENSTAG

Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Reis und Blumenkohl in Kräutersoße^c



„Leibspeise“ Blumenkohl-Käse Stern^{a,b,c,g} mit Reis und Blumenkohl in Kräutersoße^c



Himbeer-Joghurt^c



MITTWOCH

Eisbergsalat mit Thunfisch^d, Tomaten und Gurken^{c,n}



Spaghetti^b mit Tomatensoße^g und geriebenen Mozzarella^c



Vanille-Quark Crème^c



Vollkorn-Spiralnudeln^b mit Tomatensoße^g



DONNERSTAG

„Bratstange“ Geflügel-Bratwurst^{c,g} mit Erbsen und Karotten, Soße^c und Kartoffeln



Bohnsalat Vegetarisches Geschnetzeltes^a in Rahmsauce^c dazu Kartoffelpüree^c



Grießpudding^{b,c}



FREITAG

Mohrrüben-Eintopf (nicht püriert) mit Kartoffelwürfel und Würstchenscheiben^{2,3,10} (Geflügel)




Gemüse-Lasagne^{b,c} mit gebratener Aubergine, Zucchini und Tomate, im Ofen gebacken



Buttermilch-Joghurt Dessert^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.