

SPEISEPLAN

für die Woche vom 11.06. - 17.06.2018

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

MONTAG

Hackfleisch-Lauch-Eintopf^{b,c,n}
mit Roggenbrötchen^{b,b1}



Vollkornreis à la Risi Bisi
(Reis mit Erbsen)



Beeren "starker" Joghurt^c
(Brombeer, Erdbeer, Himbeer)



mit einer milden Kokos-Currysoße
und Bällchen^{b,g,i}
aus buntem Gemüse



DIENSTAG

„Grünes Band“
Bandnudeln^b mit Spinat^c
und Lachswürfel^d in Dillsoße^c



Vegane Tortellini^b
„Bolognese“
mit Tomatencremesoße^{c,g}



Vanille-Pudding^c



MITTWOCH

Eisbergsalat
mit Joghurt-Dressing^c
Putenschnitzel^b
mit Kräutersoße^c
und Spätzle^{a,b}



Gemüse-Frikadelle^{a,b}
mit Kräutersoße^c
und Spätzle^{a,b}



Natur-Quark^c
mit Müsli^{b,b1,b2,b3}



DONNERSTAG

Nudelaufbau „Bolognese“^{b,c,g,n}
mit Rinderhack und Gemüse
im Ofen gebacken



Karotten-Apfelsalat
3 Pfannkuchen^{a,b,c} mit
selbstgemachtem Apfelmus



„Obst“
(nach Angebot)



FREITAG

„Frisch aus dem Garten“
Bunter Gemüse-Eintopf
(Kohlrabi, Blumenkohl, Erbsen)
mit Kartoffelwürfeln,
Vollkornreis
und
Hühnerfleischbällchen



„Vegetarisches Chili sin Carne“
Eintopf mit
vegetarischem Gehackten^a,
Kartoffelwürfeln, Roten Bohnen
und Tomate,
dazu Sauerrahmdipp^c
und Brötchen^b



Kirsch-Joghurt^c mit
Schokostückchen

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.