SPEISEPLAN

für die Woche vom 10.06. - 16.06.2019

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	„Feiertag“	„Feiertag“	
DIENSTAG	Spätzle-Paprikapfanne[b] mit Rahmsoße[c] und Geflügel-Köttbullar[a]	Spätzle-Paprikapfanne[b] mit Rahmsoße[c] und Gemüse-Köttbullar[a] (Erbsen, Mais, Möhre)	„Obstsalat“
MITTWOCH	„Durchgedreht“ Spiralnudeln[b] mit Sauce Bolognese[b,g,n] (Rinderhackfleischsoße)	Spiralnudeln[b] mit einer vegetarischen „Bolognese-Gemüsesoße[a,g]“ (Paprika, Zucchini, Aubergine)	Kirsch-Joghurt[c]
DONNERSTAG	Gurkensalat[c,n] Fischfrikadelle[b,c,d,n] mit kleinen Kartöffelchen und frischen Joghurtdipp[c]	Bunter Kartoffeleintopf „püriert“ mit heimischen Gemüsen (Kartoffel, Karotte, Erbse) und Roggenbrötchen[b,b1]	Grießpudding[b,c]
FREITAG	„Kleines Huhn“ Hühnerfrikassee in Zitronensoße[c] mit Erbsen, Möhren und Spargel, dazu Reis	Vegetarisches Kokos-Curry mit Blumenkohl, Brokkoli und Karotten, dazu Vollkornreis	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.