

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 12.08. - 18.08.2019

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

MONTAG

Hähnchen Frikadelle<sup>a,b</sup>  
mit bunten Möhren,  
Soße und Kartoffelstampf<sup>c</sup>



Karotten-Sesam-Schnitzel<sup>a,b,g,k</sup>  
mit bunten Möhren,  
Soße und Kartoffelstampf<sup>c</sup>



Kirschjoghurt<sup>c</sup>



DIENSTAG

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke, Mais und Thunfisch<sup>d</sup>,  
dazu Joghurt-Senfdressing<sup>c,n</sup>



Nudeln<sup>b</sup> mit Tomatensoße<sup>g</sup>

Eisbergsalat mit Tomate,  
Gurke und Mais,  
dazu Joghurt-Senfdressing<sup>c,n</sup>



Nudeln<sup>b</sup> mit Tomatensoße<sup>g</sup>

„Obst“  
(Nach Angebot)



MITTWOCH

Kartoffel-Karottensuppe<sup>c</sup>  
(püriert)  
mit frischem Kerbel,  
kleinen Fleischbällchen  
und Roggenbrötchen<sup>b,b1,b2</sup>



Kartoffel-Karottensuppe<sup>c</sup>  
(püriert)  
mit frischem Kerbel,  
Knusper-Croûtons<sup>b</sup>  
und Roggenbrötchen<sup>b,b1,b2</sup>



Vanillepudding<sup>c</sup>

DONNERSTAG

Hähnchengeschnetzeltes  
in Kokos-Curry  
mit Blumenkohl und Brokkoli,  
dazu Basmatireis



Vegetarisches Kokos-Curry  
mit Blumenkohl und Brokkoli,  
dazu Vollkornreis



Buttermilchdessert<sup>c</sup>

FREITAG

Spätzle-Paprika-Pfanne<sup>a,b</sup>  
mit Rahmsoße<sup>c</sup> und  
Geflügel-Köttbullar<sup>a</sup>




Spätzle-Paprika-Pfanne<sup>a,b</sup>  
mit Rahmsoße<sup>c</sup> und  
Gemüse-Köttbullar



„Obst“  
(Nach Angebot)



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.