

SPEISEPLAN

für die Woche vom 19.08. - 25.08.2019

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

MONTAG

Hühnerfrikassee^c mit Erbsen,
Möhren und Spargel, dazu
Basmati-Reis



Buntes Gemüsefrikassee^c
(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen)
mit Vollkorn-Reis



Schokoladenpudding^c

DIENSTAG

Gurkensalat in Dill-Joghurt^{c,n}

Gebackenes Schollenfilet^{b,d}
mit einer milden Senfsoße^{c,n},
dazu Stampfkartoffeln^c



2 gekochte Eier^a
in einer milden Senfsoße^{c,n}
mit Stampfkartoffeln^c



Naturjoghurt^c vom Bio-Hof
mit Erdbeerpüree



MITTWOCH

Hühnersuppe mit Nudeln^{a,b},
Fleischbällchen
und buntem Gemüse
(Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen),
dazu Brötchen^b



Gemüse Eintopf mit Nudeln^{a,b},
Karotten, Bohnen,
Blumenkohl und Erbsen,
dazu Brötchen^b



„Obstkorb“
(Nach Angebot)



DONNERSTAG

Tomaten-Maissalat^{1,3,m}
mit Hähnchenbruststreifen
und griechischem Käse^c

Gedämpfte Kartoffeln
mit Kräuterquark^c



Tomaten-Maissalat^{1,3,m}
mit griechischem Käse^c



Gedämpfte Kartoffeln
mit Kräuterquark^c

Vanille-Kirschquark^c

FREITAG

Schmorgulasch
mit Rindfleisch und Paprika,
dazu Spirellis^b




Spirellis^b
mit gebratenem Gemüse
(Paprika, Karotten, Blumenkohl, Erbsen)
dazu eine grüne
Pestorahmsoße^{2,3,c}



„Obstkorb“
(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.