


















SPEISEPLAN

für die Woche vom 26.08. - 01.09.2019

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

MONTAG	<p>Orangen-Karotten-Kokossuppe mit Koriander und Curry, kleinen Fleischbällchen und Baguettebrötchen^b</p> 	<p>Orangen-Karotten-Kokossuppe mit Koriander, Curry und Baguettebrötchen^b</p>  	<p>Waldbeeryoghurt^c</p> 
DIENSTAG	<p>Gebatene Hähnchenbrust mit Möhren in Schnittlauchrahm^c, dazu Soße und Kartoffeln</p>  	<p>Vegetarisches Schnitzel^{10,a,b,c} mit Möhren in Schnittlauchrahm^c, dazu Soße und Kartoffeln</p> 	<p>Karamellpudding^c</p>
MITTWOCH	<p>Eisbergsalat mit Tomaten, Mais und Thunfisch^d, Honig-Senfdressing^{a,c,n}</p>   <p>Nudeln^b mit Tomatensoße^g</p>	<p>Eisbergsalat mit Tomaten, Mais und Käse^c, Honig-Senfdressing^{a,c,n}</p>  <p>Nudeln^b mit Tomatensoße^g</p>	<p>„Obstkorb“ (Nach Angebot)</p> 
DONNERSTAG	<p>Geflügel-Cevapcici^{a,b,g} mit Tomaten-Vollkorn-Reis und frischen Joghurdipp^c</p>  	<p>Gemüsebällchen^a mit Tomaten-Vollkorn-Reis und frischen Joghurdipp^c</p> 	<p>Buttermilchdessert^c</p>
FREITAG	<p>Karotten-Apfelsalat</p>  <p>Pfannkuchen^{a,b,c} mit selbstgemachtem Apfelkompott</p> 	<p>„Mac&Cheese“ Makkaroni^b und eine amerikanische Käsesoße^c</p> 	<p>„Obstkorb“ (Nach Angebot)</p> 

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.