

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 02.09. - 08.09.2019

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

MONTAG

„Aus der Pfanne“  
Geflügel-Bratwurst<sup>3,8,n</sup> mit  
Erbsen und Möhren, Soße<sup>c</sup> und  
Kartoffeln



Vegetarische Bratwurst<sup>1,a,b,i</sup>  
mit Erbsen und Möhren, Soße<sup>c</sup>  
und Kartoffeln



Vanillepudding<sup>c</sup>

DIENSTAG

Bunter Blattsalat mit  
Kräuter dressing<sup>c</sup>  
  
Spirellis<sup>b</sup> mit Bolognesesoße<sup>9</sup>  
(Zucchini, Paprika, Karotte, Sellerie)



Bunter Blattsalat mit  
Kräuter dressing<sup>c</sup>  
  
Spirellis<sup>b</sup> mit einer  
vegetarischen Bolognese<sup>a,b,b2,g</sup>  
(Zucchini, Paprika, Karotte, Sellerie)



Kirschjoghurt<sup>c</sup>



MITTWOCH

Gurkensalat in Dill-Joghurt<sup>c,n</sup>  
  
Fischfrikadelle<sup>b,c,d,n</sup>  
mit kleinen Kartoffeln und  
Joghurt-Kräuterremoulade<sup>a,c,n</sup>



Gurkensalat in Dill-Joghurt<sup>c,n</sup>  
  
Gemüse-Knusperschnitzel<sup>b,b3</sup>  
mit kleinen Kartoffeln und  
Joghurt-Kräuterremoulade<sup>a,c,n</sup>



„Obstkorb“  
(Nach Angebot)



DONNERSTAG

Rindfleisch-Eintopf  
mit Gemüse  
(Blumenkohl, Karotte, Erbse)  
und Vollkornreis,  
Brötchen<sup>b</sup>



Bunter Gemüse-Eintopf  
(Blumenkohl, Karotte, Erbse)  
mit Eierstich<sup>a,c</sup>,  
Vollkornreis und  
Spinat-Ricotta-Klößchen<sup>a,b,c</sup>



Blaubeerquark<sup>c</sup>



FREITAG

Hähnchenbrust  
mit Rahmblumenkohl<sup>c</sup>,  
Soße und Kartoffeln




Blumenkohl-Käse-Stern<sup>a,b,c,g</sup>  
mit Rahmblumenkohl<sup>c</sup>,  
Soße und Kartoffeln



Naturjoghurt<sup>c</sup> vom Bio-Hof  
mit Pfirsichpüree



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.