

SPEISEPLAN

für die Woche vom 09.09. - 15.09.2019

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

MONTAG

Badische
Kartoffelrahmsuppe^{c,g} mit
Würstchenscheiben^{2,3,8}
und Brötchen^b



Badische
Kartoffelrahmsuppe^{c,g} mit
Knusper-Croûtons^b
und Brötchen^b



Naturquark^c mit
Müsli^{b,b1,b2,b3}



DIENSTAG

Eisbergsalat mit
Joghurt-Dressing^{c,n}
Nudeln^b mit Fleischbällchen^a
und
Tomaten-Mozzarella-Soße^{c,g}



Eisbergsalat mit
Joghurt-Dressing^{c,n}
Vollkorn-Nudeln^b mit
Tomaten-Mozzarella-Soße^{c,g}



Erdbeeryoghurt^c



MITTWOCH

Kokos-Milchreis^c
mit Apfelkompott
und Zimt-Zucker



Frisches Gemüse
aus der Pfanne
(Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi)
mit Spinat-Klößchen^{a,b,c},
Reis und Sauerrahmdipp^c



„Obstkorb“
(Nach Angebot)



DONNERSTAG

Gebackenes
Hähnchenschnitzel^b
mit Maisgemüse, Soße
und Kartoffeln



Gemüsefrikadelle^{a,b}
(Möhre, Pastinake, Erbsen)
mit Maisgemüse, Soße
und Kartoffeln



Vanillequark^c

FREITAG


Bunter Salat
mit Dressing^{c,n}
Bandnudeln^b mit Spinat,
dazu Lachsragout^d in Dillsoße^c



Bunter Salat
mit Dressing^{c,n}
Bandnudeln^b mit Spinat,
dazu Karotten-Frischkäsesoße^c



Grießpudding^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.