
























SPEISEPLAN

für die Woche vom 16.09 - 22.09.2019

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtsch
MONTAG	<p>Hähnchen Cordon bleu^{1,2,b,c,g} mit Rahmsoße^c, Kohlrabi-Erbsgemüse und Spätzle^{a,b}</p>  	<p>Vegetarisches Käseschnitzel^{a,b,b3,c} mit Rahmsoße^c, Kohlrabi-Erbsegemüse und Spätzle^{a,b}</p>  	<p>Karamellpudding^c</p>
DIENSTAG	<p>Tomatencremesuppe^{c,g} mit Vollkornreis und Geflügel-Fleischbällchen, Brötchen^b</p>  	<p>Tomatencremesuppe^{c,g} mit Vollkornreis und Mozzarella^c, Brötchen^b</p>  	<p>Quarkcrème^c mit Pfirsich und Vanille</p>
MITTWOCH	<p>Rinderfrikadelle^{a,b,g,n} mit brauner Soße, Rahmkarotten^c und Kartoffeln</p>  	<p>Gemüseschnitzel^b mit Soße, Rahmkarotten^c und Kartoffeln</p>  	<p>„Obst“ (Nach Angebot)</p> 
DONNERSTAG	<p>Pfannkuchen^{a,b,c} mit selbstgemachtem Apfelmus, Zucker</p>  	<p>Blattsalate mit Joghurtdressing^c</p> <p>Vegetarisch gefüllte Tortellini^b mit Schmelzkäsesoße^c</p>  	<p>Naturjoghurt^c vom Bio-Hof mit Erdbeerpüree</p> 
FREITAG	<p>Bunte Nudeln^b mit einer Gemüse-Lachs-Bolognese^{d,g}</p>  	<p>Bunte Nudeln^b, dazu eine vegetarische Gemüse-„Hack“-Bolognese^{a,b2,g}</p>  	<p>Buttermilchdessert^c</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.