

SPEISEPLAN

für die Woche vom 24.09. - 30.09.2018

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

MONTAG

3 „American Pancakes“^{a,b,c} mit Vanillesoße^c und Kirschkompott



Vegetarisches „wie Fleisch“ Schnitzel^{a,b,i} mit Kartoffeln, Erbsen und Soße^c



„Obst“ (nach Angebot)



DIENSTAG

Gebackenes Hähnchenschnitzel mit Reis, cremigen Blumenkohl^c und Bratensoße



„Leibspeise“ Blumenkohl-Käse Stern^{a,b,c,g} mit Reis, cremigen Blumenkohl^c und Bratensoße



Natur-Joghurt^c mit Fruchtpüree



MITTWOCH

Eisbergsalat mit Honig-Senf dressing^{c,n}



Vollkorn-Spiralnudeln^b mit einer tomatigen Thunfischsoße^{d,g}



Eisbergsalat mit Honig-Senf dressing^{c,n}



Vollkorn-Spiralnudeln^b mit einer Tomatensoße^g und geriebenen Mozzarella^c

Vanille-Quark Crème^c



DONNERSTAG

Kartoffel-Karotten-Eintopf (nicht püriert) mit Würstchenscheiben^{2,3,10} (Geflügel)



Bohnsalat Vegetarisches Geschnetzeltes^a in Rahmsoße^c, buntem Gemüse (Brokkoli, Blumenkohl, Karotten) und Kartoffelpüree^c



„Obst“ (nach Angebot)

FREITAG


„Bratstange“ Geflügel-Bratwurst^{c,g} mit Erbsen und Karotten, Soße^c und Kartoffeln



Gemüse-Tomaten-Lasagne^{b,c,g} mit gebratener Aubergine, Zucchini und Tomate, im Ofen gebacken



Buttermilch-Joghurt Dessert^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.