

SPEISEPLAN

für die Woche vom 01.10. - 07.10.2018

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

MONTAG

Grüne Bohnensuppe mit
Kartoffel- und Karottenwürfeln,
dazu Kochwurst
(Schwein)



Milchreis
mit Zimt-Zucker
und Apfelmus

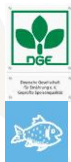


„Obst“
(nach Angebot)



DIENSTAG

„Grünes Band“
Bandnudeln^b mit Spinat^c
und Lachswürfel^d in Dillsoße^e



Vegetarische, gefüllte Tortellini^b
„a la Bolognese“
mit Tomatencremesoße^{c,g}



Vanille-Pudding^c

MITTWOCH

„Feiertag“

DONNERSTAG

Nudelaufauf „Bolognese“^{b,c,g,n}
mit Rinderhack und Gemüse
im Ofen gebacken



Karotten-Apfelsalat
3 Pfannkuchen^{a,b,c} mit
selbstgemachtem Apfelmus



„Obst“
(nach Angebot)



FREITAG


„Frisch aus dem Garten“
Bunter Gemüse-Eintopf
(Kohlrabi, Blumenkohl, Möhre, Erbsen)
mit Kartoffelwürfeln,
Vollkornreis
und
Hühnerfleischbällchen



„Vegetarisches Chili sin Carne“
Eintopf mit
vegetarischem Gehackten^a,
Kartoffelwürfeln, Roten Bohnen
und Tomate,
dazu Sauerrahmdipp^c
und Brötchen^b



Kirsch-Joghurt^c
„Stracciatella“

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.