

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 05.11. - 11.11.2018

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

MONTAG

Maccaroni<sup>b</sup> mit Tomatensoße<sup>g</sup> und Geflügel-Fleischbällchen<sup>a,b,n</sup>



Dinkelnudeln<sup>b</sup> mit einer vegetarischen Bolognesesoße<sup>a,g</sup>  
(Karotte, Aubergine, Zucchini, Paprika)



Vanille-Pudding<sup>c</sup>

DIENSTAG

„Minestrone“  
Italienische Gemüsesuppe<sup>b</sup>  
(Tomate, Bohne, Karotte, Zucchini)  
mit Vollkornreis und  
Hühnerbrustwürfel



Gebackene Kartoffeltasche mit  
Frischkäsefüllung<sup>c</sup>,  
dazu Kräuterquark<sup>c</sup>



Erdbeeryoghurt<sup>c</sup>



MITTWOCH

Gurkensalat mit Dill-Joghurt<sup>c,n</sup>  
Paniertes Seelachsfilet<sup>a,b,d</sup>  
mit Risi-Bisi  
(Reis mit Erbsen)  
und  
Dillssoße<sup>c</sup>



„Schwabenlände“  
Spätzle<sup>a,b</sup> mit einer  
cremigen Emmentaler-Käsesoße<sup>c</sup>  
und knusprigen Röstzwiebeln<sup>b</sup>



Buttermilchjoghurt  
mit Orange<sup>c</sup>

DONNERSTAG

„Ohne Knuspern“  
Hähnchenbrust mit Möhren  
in Schnittlauchsoße<sup>c</sup>,  
brauner Soße  
und Kartoffeln



„Aus der Erde“  
Kartoffelrahmsuppe<sup>c,g</sup>  
(püriert)



mit Karotte und Sellerie,  
verfeinert mit Sauerrahm,  
dazu Baguettebrötchen<sup>b</sup>

Heidelbeer-Quark<sup>c</sup>

FREITAG

Rahmgulasch<sup>c</sup> von Hähnchen  
mit Blumenkohl  
und Kartoffelpüree<sup>c</sup>




Karottensalat



Milchreis<sup>c</sup>  
mit Aprikosen-Apfelpüree

„Obst“  
(nach Angebot)



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.