

SPEISEPLAN

für die Woche vom 12.11. - 18.11.2018

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

MONTAG

„Kleines Huhn“
Hühnerfrikassee
in Zitronensoße^c
mit Erbsen, Möhren und Spargel,
dazu Reis



Bunter Salat
mit Honig-Senf dressing^{c,n}
„Mac&Cheese“
Makkaroni^b mit einer
amerikanischen Käsesoße^c

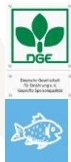


Kirsch-Joghurt^c



DIENSTAG

Gurkensalat^{c,n}
Schellfischfilet^d
in Cornflakes paniert
mit Joghurt-Kräuter Dipp^c,
und Kartoffeln



Gurkensalat^{c,n}
Knusperchnitzel^{b,b3} aus Gemüse
(Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
mit Joghurt-Kräuter Dipp^c,
und Kartoffeln



Schokoladen-Pudding^c

MITTWOCH

Bunte Nudeln^b mit
Bolognese Soße^{b,g,n}
(Rinderhackfleischsoße)



Bunte Blattsalate mit
Joghurt dressing^c
Vollkornnudeln^b mit
Tomaten-Mozzarella soße^{c,g}



Erdbeer-Joghurt^c



DONNERSTAG

Bunter Hühnereintopf mit
Kartoffelwürfeln,
Fleischbällchen und
frischem Gemüse
(Karotte, Blumenkohl, Erbsen)
dazu Brötchen^{b,b1}



Bauernsalat mit Paprika,
Tomate und Bauernkäse^{c,n}
Gedämpfte Kartoffelchen
mit Kartoffelcrème^{a,c,n,2}



„Obst“
(nach Angebot)



FREITAG

Hähnchenbrust
mit Karottengemüse,
Kartoffeln und Rahmsoße^c




Mohrrüben-Eintopf^c
(püriert)
mit Kartoffeln, frischem Kerbel
und Kaiserbrötchen^b



Pfirsich-Quark^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.