

SPEISEPLAN

für die Woche vom 19.11. - 25.11.2018

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

MONTAG

3 „American Pancakes“^{a,b,c} mit Vanillesoße^c und Zimt-Kirschen



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

Vollkorn-Spiralnudeln^b mit einer Tomaten-Thunfischbolognese^{d,g} (Karotte, Aubergine, Zucchini, Paprika)



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



Vanille-Quark Crème^c



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

DONNERSTAG

Kartoffel-Karotten-Eintopf (nicht püriert) mit Kerbel, Geflügel-Fleischbällchen und Eierstich^{a,c}



Bohnsalat



Karamell-Pudding^c

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



FREITAG

„Bratstange“ Kalbs-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.