SPEISEPLAN

für die Woche vom 26.11. - 02.12.2018

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Weiße Bohnensuppe mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Kochwurst[2,3] (Schwein)	Kürbis-Kokossuppe mit Kichererbsen und gerösteten Kürbiskernen, dazu Brötchen[b]	Kirsch-Joghurt[c] „Stracciatella“
DIENSTAG	Rote Bete - Apfelsalat Hanseatischer Labskaus mit Gewürzgurke[n,8] und Rollmops[d,n,3,8]	Vegetarische, gefüllte Tortellini[b] „a la Bolognese“ mit Tomatencrémesoße[c,g]	Vanille-Pudding[c]
MITTWOCH	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing[c] Gebackenes Putenschnitzel[b] mit Kräutersoße[c] und Spätzle[a,b]	Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing[c] Gemüse-Frikadelle[a,b] mit Kräutersoße[c] und Spätzle[a,b]	Natur-Quark[c] mit Müsli[b,b1,b2,b3]
DONNERSTAG	Nudelauflauf „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]	Grießpudding[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.