


SPEISEPLAN

für die Woche vom 03.12. - 09.12.2018

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtsch
MONTAG	Röhrchen-Nudeln ^b mit gebratenen Hähnchenbruststreifen in cremiger Tomaten-Gemüsesoße ^{c,9} 	„ABC-Suppe“ Nudelsuppe ^b mit buntem Gemüse der Saison (Blumenkohl, Möhre, Erbsen) und Kaiserbrötchen ^b  	Erdbeeryoghurt ^c 
DIENSTAG	Gurkensalat ^{c,n}  „Fischers Fritz“ Gebratenes Seelachsfilet ^{b,d} mit Kräutersoße ^c und Kartoffelstampf ^c 	3 Pfannkuchen mit selbstgemachtem Apfelmus 	„Obstkorb“ (nach Angebot) 
MITTWOCH	„Bulette“ Hähnchen-Frikadelle ^{a,b,n} mit cremiger Soße ^c , Erbsen und Kartoffeln 	„Gemüsebulette“ ^{a,b} (Erbsen, Mais, Möhren) mit cremiger Soße ^c , Erbsen und Kartoffeln  	Buttermilchdessert ^c mit Vanille
DONNERSTAG	„Piccata“ Hähnchenbrust ^{b,c} in einer Parmesanhülle, dazu Tomatensoße ⁹ und Reis 	Bunter Blattsalat mit Kräuterdressing ^{a,c,n} Polenta-Spinat-Knuspertasche ^{b,c} mit Kräuterdipp ^c  	Quark ^c mit Weizenpops ^b
FREITAG	„Bunt gemischt“ Hühnchen-Reis-Eintopf (Vollkornreis) mit viel frischem Gemüse (Blumenkohl, Erbsen, Möhren) Kaiserbrötchen ^b  	„Gesundes Schnitzel“ Gemüseschnitzel ^{b,b3} (Blumenkohl, Brokkoli, Karotte, Erbsen) mit Rahmspinat ^c und Kartoffelstampf ^c 	Stracciatella-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.