

SPEISEPLAN

für die Woche vom 10.12. - 16.12.2018

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

MONTAG

Rindfleischfrikadelle^{a,b}
mit Rahmkarotten^c,
brauner Soße und Kartoffeln



Gebackene Rosmarin
Kartöfelchen
mit Kräuterquark^c



Pfirsichquark^c

DIENSTAG

„American PanCakes“
3 Pancakes^{a,b,c}
mit Apfel-Pfirsichmus
und Zimt-Zucker



Bunter Blattsalat
mit Joghurdressing^{c,n}

Tortellini^b
mit Schmelzkäsesoße^c



„Obstkorb“
(nach Angebot)



MITTWOCH

„Eingepackt“
Hähnchen Cordon Bleu^{a,b,c}
mit cremiger Tomatensoße^{c,g}
und Spätzle^{a,b}



Kartoffel-Gemüse Frikadelle^{a,b}
(Kartoffel, Karotte, Erbse)
mit cremiger Tomatensoße^{c,g}
und Spätzle^{a,b}



Beeren-Joghurt^c
(Erdbeere, Brombeere, Himbeere)



DONNERSTAG

„Schichtweise“
Lasagne mit
Thunfisch-Gemüsebolognese
(Aubergine, Zucchini, Paprika)
im Ofen gebacken



Tomatencrèmesuppe^{c,g}
mit Knusper-Croûtons^{b,c},
Mozzarellawürfeln^c
und Baguettebrötchen^b



Vanillequark^c

FREITAG


„Süddeutschland“
Badische
Kartoffelcrèmesuppe^{c,g}
(Sellerie, Möhre, Porree)
mit Würstchenscheiben^{2,3,10}
(Geflügel)
und Roggenbrötchen^{b,b1}



Vollkornnudeln^b
mit Karotten-Mascarponesoße^c
und gebackenen Gemüsebällchen^a
(Erbse, Mais, Möhre)



Schokoladenpudding^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.