

SPEISEPLAN

für die Woche vom 17.12. - 23.12.2018

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

MONTAG

„Durchgedreht“
Spiralnudeln^b
mit Sauce Bolognese^{b,g,n}
(Rinderhackfleischsoße)



Spiralnudeln^b mit
einer vegetarischen
„Bolognese-Gemüesoße“^{a,g}
(Paprika, Zucchini, Aubergine)



Vanillepudding^c

DIENSTAG

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



Vegetarisches
Gemüse-Eierfrikassee^{a,c}
(Blumenkohl, Erbsen, Karotten)
mit Vollkornreis



Kirsch-Joghurt^c



MITTWOCH

Gurkensalat^{c,n}
Fischfrikadelle^{b,c,d,n}
mit kleinen
Kartoffelchen und
frischen Joghurdipp^c



Bunter Kartoffeleintopf
„püriert“
mit heimischen Gemüsen
(Kartoffel, Karotte, Erbse)
und Roggenbrötchen^{b,b1}



„Obstkorb“
(nach Angebot)



DONNERSTAG

„Herbsttopf“
Rindfleisch-Eintopf
mit buntem Gemüse
(Blumenkohl, Karotten, Erbsen)
Kartoffelwürfeln
und Brötchen^b



Vegetarische Paprikaschote^{b,g,n}
mit Tomaten-Maissoße^g,
Reis



Erdbeer-Quark^c



FREITAG

Geflügelbällchen^{a,b,c}
mit Blumenkohl und Brösel^{b,c},
dazu braune Soße
und Kartoffelstampf^c




Eisbergsalat
mit Honig-Senf dressing^{c,n}
Vegetarische Maultaschen^{a,b,c,g}
in Brühe mit Gemüsestreifen^g
(Karotte, Lauch, Sellerie)



Fruchtjoghurt^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.