

SPEISEPLAN

für die Woche vom 13.08. - 19.08.2018

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

MONTAG

Röhrchen-Nudeln^b
mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen
in cremiger
Tomaten-Gemüesoße^{c,g}



„ABC-Suppe“
Nudelsuppe^b
mit buntem Gemüse
der Saison
(Blumenkohl, Möhre, Erbsen)
und
Kaiserbrötchen^b



Erdbeeryoghurt^c



DIENSTAG

Gurkensalat^{c,n}
„Fischers Fritz“
Gebackenes Seelachsfilet^{b,d}
mit Kräutersoße^c
und Kartoffelstampf^c



3 Pfannkuchen
mit selbstgemachtem
Apfelmus



„Obstkorb“
(nach Angebot)



MITTWOCH

„Bulette“
Frikadelle^{a,b,n}
(Geflügel)
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^g
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, Erbsen)
mit Rahmspinat^c und
Kartoffelstampf^c



„Obstkorb“
(nach Angebot)



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.