

SPEISEPLAN

für die Woche vom 20.08. - 26.08.2018

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

MONTAG

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



Bunter Salat mit
Dressing^{c,n}

Gebackene Rosmarin
Kartöffelchen
mit Kräuterquark^c



Pfirsichquark^c

DIENSTAG

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



Eisbergsalat
mit Joghurtdressing^{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}
mit cremiger Tomatensoße^{c,g}
und Spätzle^{a,b}



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



DONNERSTAG

„Schichtweise“
Lasagne mit Rahmspinat^c,
Tomate und Thunfisch^d
im Ofen gebacken



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



Vanillequark^c

FREITAG


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



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



„Obst“
(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.