

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 27.08. - 02.09.2018

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

MONTAG

„Durchgedreht“  
Spiralnudeln<sup>b</sup>  
mit Sauce Bolognese<sup>b,g,n</sup>  
(Rinderhackfleischsoße)



Spiralnudeln<sup>b</sup> mit  
einer vegetarischen  
„Bolognese-Gemüesoße<sup>a,g</sup>“  
(Paprika, Zucchini, Aubergine)



Vanillepudding<sup>c</sup>

DIENSTAG

„Kleines Huhn“  
Hühnerfrikassee  
in Zitronensoße<sup>c</sup>  
mit Erbsen, Möhren und Spargel,  
dazu Reis



Vegetarisches  
Gemüse-Eierfrikassee<sup>a,c</sup>  
(Blumenkohl, Erbsen, Karotten)  
mit Vollkornreis



Kirsch-Joghurt<sup>c</sup>



MITTWOCH

Gurkensalat<sup>c,n</sup>  
Fischfrikadelle<sup>b,c,d,n</sup>  
mit kleinen  
Kartoffelchen und  
frischen Joghurdipp<sup>c</sup>



Bunter Kartoffeleintopf  
„püriert“  
mit heimischen Gemüsen  
(Kartoffel, Karotte, Erbse)  
und Roggenbrötchen<sup>b,b1</sup>



„Obstkorb“  
(nach Angebot)



DONNERSTAG

„Sommertopf“  
Rindfleisch-Eintopf  
mit buntem Gemüse  
(Blumenkohl, Karotten, Erbsen)  
Kartoffelwürfeln  
und Brötchen<sup>b</sup>



Vegetarische Paprikaschote<sup>b,g,n</sup>  
mit Tomaten-Maissoße<sup>g</sup>,  
Reis



Erdbeer-Quark<sup>c</sup>



FREITAG

Geflügelbällchen<sup>a,b,c</sup>  
mit Blumenkohl und Brösel<sup>b,c</sup>,  
dazu braune Soße  
und Kartoffelstampf<sup>c</sup>




Eisbergsalat  
mit Honig-Senf dressing<sup>c,n</sup>



„Obst“  
(nach Angebot)



Vegetarische Maultaschen<sup>a,b,c,g</sup>  
in Brühe mit Gemüsestreifen<sup>g</sup>  
(Karotte, Lauch, Sellerie)

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.