

SPEISEPLAN

für die Woche vom 03.09. - 09.09.2018

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

MONTAG

Crémige
Karottensuppe^c
mit Hackbällchen (Geflügel)
und Mehrkorn-Brötchen^{b,b1,b2,b3,k}



Karottensalat
Milchreis^c mit
selbstgemachtem Apfelmus
und Zimt-Zucker



„Obst“
(nach Angebot)



DIENSTAG

„Königsberger Klopse“
Kalbsklößchen^{a,b,n}
in Zitronen-Kapernsoße^c
mit Kartoffeln



„Senfeier“
Gekochte Eier^a in
einer leicht süßlichen Senfsoße^{c,n}
mit Rahmspinat^c
und Kartoffeln



Buttermilchdessert^c
mit Vanille

MITTWOCH

Eisbergsalat
mit Thunfisch^d,
dazu Joghurt-Senf dressing^{c,n}



Nudeln^b
mit Tomatensoße^{c,g}

Eisbergsalat mit Tomate,
Paprika und Mais,
dazu Joghurt-Senf dressing^{c,n}



Nudeln^b mit
Tomatensoße^{c,g}

„Obst“
(nach Angebot)



DONNERSTAG

Gebratene Hähnchenbrust
mit Soße^c,
Erbsen und Kartoffeln



„Bunter Topf“
Gemüsesuppe^g
mit
Kartoffelwürfeln,
Blumenkohl
Bohnen und
Mehrkornbrötchen^{b,b1,b2,b3,k}



Schokoladenpudding^c

FREITAG


„Bulette“
Rindfleischbulette^{a,b}
mit Rahmkohlrabi^c, brauner Soße
und Kartoffeln



Vegetarisches Schnitzel^{a,b,i}
mit Rahmkohlrabi^c,
brauner Soße und
Vollkornreis



Stracciatella Quark^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.