


Menü-Wochenplan vom 07.01.2019 - 11.01.2019

KW 02	Montag, 07.01.2019	Dienstag, 08.01.2019	Mittwoch, 09.01.2019	Donnerstag, 10.01.2019	Freitag, 11.01.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisenqualität	Hähnchenbrustgulasch in Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19	Backfisch (Seelachsfilet) 14,19 mit Remoulade 9,10,17 dazu Kartoffelpüree 10 dazu Broccoli Dessertauswahl 9,10,19	Vollkorn- Nudelaufguss mit Tomatensoße 10,16,17,19 und Rohkoststicks Dessertauswahl 9,10,19	Hühnerfrikassee in Bechamelsauce 10,16,19 dazu Rotkohlsalat Curryreis 16,17 und Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü B	Reibekuchen 9,19 Apfelmus 10 Dessertauswahl 9,10,19	Veg. Köttbullar 9,19 mit Remoulade 9,10,17 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Dessertauswahl 9,10,19	Bolognese 15,16,17,19 mit Rindfleisch 19 dazu Vollkorn-Spaghetti 19 Rohkoststicks Dessertauswahl 9,10,19	fruchtige Tomatensuppe mit Geflügelklößen 9,10,15,16,17,19 mit Geflügelklößen dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Dessertauswahl 9,10,19	Kalbsfleischbällchen 9,10,19 mit Senfsoße 10,17,19 dazu Eierspätzle 9,19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü C	Polenta-Taschen 9,10,16,19 Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19		Vegetarische 15 Bolognese 15,16,17 mit Vollkorn-Spaghetti 19 dazu Rohkoststicks Dessertauswahl 9,10,19	veg. Paprikaschote rot 10,15,16,17,19 mit Bechamelsauce 10,17,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat Dessertauswahl 9,10,19	Falafel- Kichererbsenbällchen 16,19 mit Senfsoße 10,17,19 Eierspätzle 9,19 frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü D Salatteller	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19		Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 mit Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü E Special	Hähnchenschnitzel 9,10,19 mit Pommes Frites Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19		Chicken Wings Barbecue mit Tomatensoße 17 dazu Salzkartoffeln frischer Mixsalat Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Currywurst mit Soße (vom Schwein) Kartoffel-Kroketten 10 und Rotkohlsalat Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe


 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Antioxidationsmittel; (8) mit Süßungsmittel; (9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (20) Rogge; (21) Gerste | Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten! Bitte entnehmen Sie die vollständigen Allergene unserer gesonderten Liste. Sollten Sie diese nicht besitzen, fragen Sie diese bei uns an.

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.