


Menü-Wochenplan vom 11.02.2019 - 15.02.2019

KW 07	Montag, 11.02.2019	Dienstag, 12.02.2019	Mittwoch, 13.02.2019	Donnerstag, 14.02.2019	Freitag, 15.02.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisqualität	Saftiger Rinderschmorbraten mit Bratensoße 10,17,19 Pennnudeln 19 und frischer Mixsalat French-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Fischfrikadelle 10,14,17,19 mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Bio-Prinzessbohnen Langkornreis und Dessertauswahl 9,10,19	Bergische Kartoffelsuppe 10,16 mit Hähnchenwürfeln und Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Dessertauswahl 9,10,19	Schweinebraten mit Bratensoße 10,17,19 dazu Kartoffelgratin 10 (fettreduziert) und Erbsengemüse Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü B	Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung 9,10,19 dazu Dill-Sahne-Soße 10,19 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19		Pizza mit Rinderhackfleisch 9,10,19 und Tomatensoße Spitzkohlsalat 9,10 Dessertauswahl 9,10,19	Ei-Taler 9,10,16 dazu Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken 9,10,17 Dessertauswahl 9,10,19	Drillingskartoffeln mit Kräuterquark 10 dazu Fingermöhrchen Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü C	Dorschfilet 9,10,19 mit Dill-Sahne-Soße 10,19 Pennnudeln 19 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Reibplätzchen 9,12,19 mit Apfelmus 10	Pizza Margherita 9,10,19 mit Tomatensoße Spitzkohlsalat 9,10 Dessertauswahl 9,10,19	Eierpfannkuchen 9,10,19 mit Vanillesoße 10 dazu Waldfruchtkompott	Rinderhacksteak 9,10,19 Salzkartoffeln dazu Kräuterquark 10 Fingermöhrchen 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 dazu Körnerbrötchen 18,19 Essig-Öl-Dressing 16,17 French-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19		Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 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 French-Dressing 10 Essig-Öl-Dressing 16,17 Körnerbrötchen 18,19 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü E Special	Hamburger Spezial mit Salat, Gurke und Tomate 9,10,12,19 und Wedges Kartoffeln 19 Dessertauswahl 9,10,19		Hähnchenschnitzel 9,10,19 mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Kartoffelkroketten Spitzkohlsalat 9,10 Dessertauswahl 9,10,19	Hähnchenschenkel mit Bratensoße 10,17,19 dazu Pommes Frites und frischer Mixsalat mit French-Dressing 10 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; (12) glutenhaltig; (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.