


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	Chicken Wings Barbecue mit Bratensoße ^{10,17,19} dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit French-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Fischfrikadelle ^{10,14,17,19} (Seelachs) mit Langkornreis Rahmsoße ^{10,16,19} dazu Bio-Prinzessbohnen Erdbeerjoghurt ¹⁰	Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie, Karotte, Lauch) ^{10,16} (vegetarisch) und Vollkorn-Brot ^{18,19,20,21} Milchpudding Schoko ¹⁰ (zuckerreduziert)	Geflügelfrikadelle ^{9,19} mit Kartoffelgratin ¹⁰ (fettreduziert) dazu Erbsengemüse Erdbeerjoghurt ¹⁰ (zuckerreduziert)	Couscouspfanne mit Erbsen ^{16,19} und Lachswürfel ¹⁴ dazu Kräuterquark ¹⁰ (fettreduziert) Fingermöhrrchen frisches Obst
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 Grießpudding ^{10,19}	Gemüsefrikadelle ^{9,16,19} mit Rahmsoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ Bio-Prinzessbohnen Erdbeerjoghurt ¹⁰	Pizza mit Rinderhackfleisch ^{9,10,19} und Tomatensoße Spitzkohlsalat ^{9,10} Schokopudding ¹⁰	Milchreis ¹⁰ mit Himbeersoße frisches Obst	Drillingskartoffeln mit Kräuterquark ¹⁰ und Fingermöhrrchen frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü C	Saftiger Rinderschmorbraten in Bratensoße ^{10,17,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat French-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Hähnchengeschnetzeltes ¹⁶ Rahmsoße ^{10,16,19} Langkornreis Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing ¹⁰ Apfelmus	Bergische Kartoffelsuppe ^{10,16} mit Hähnchenwürfeln Steinofenbrötchen ^{10,15,19,20,21} Milchpudding Schoko ¹⁰	Ei-Taler ^{9,10,16} mit Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken ^{9,10,17} Erdbeerjoghurt ¹⁰	Geflügel Cevapcici ^{9,16,19} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ¹⁰ dazu Fingermöhrrchen Grießpudding ^{10,19}
Bitte ankreuzen					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe


 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(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.