


# Menü-Wochenplan vom 18.02.2019 - 22.02.2019

KW 08	Montag, 18.02.2019	Dienstag, 19.02.2019	Mittwoch, 20.02.2019	Donnerstag, 21.02.2019	Freitag, 22.02.2019
<b>Menü A</b> Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisenqualität	Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße Spiralnudeln 19 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	gebratenes Hähnchenbrustfilet dunkler Kräutersoße 15,19 dazu Langkornreis Blumenkohl Dessertauswahl 9,10,19	Frikadelle 16,17,19 (vom Schwein) Paprikasoße Vollkornnudeln 19 Krautsalat Dessertauswahl 9,10,19	Eierpannekuchen 9,10,19 mit Waldfruchtcompott dazu Vanillesoße 10 und Rohkoststicks	Lachs geschneitztes 14 mit Gemüsesoße 10,16,19 Kartoffelpüree 10 dazu frischer Mixsalat Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü B</b>	Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung 9,10,19 dazu Tomatensoße 17 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19		Schupfnudeln mit Karottenwedges 9,10,19 dazu Paprikasoße und Krautsalat Dessertauswahl 9,10,19	Geflügel Cevapcici 9,16,19 mit Wedges Kartoffeln 19 Kaisergemüse mit Tzatziki 10 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü C</b>	Gemüsefrikadelle 9,16,19 Tomatensoße Spiralnudeln 19 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	Soja-Klopse 9,15,16,19 mit dunkler Kräutersoße 15,19 dazu Langkornreis Blumenkohl Dessertauswahl 9,10,19	Rucola- Süßkartoffel- Schnitte 10,19 Paprikasoße und Vollkornnudeln 19 Krautsalat Dessertauswahl 9,10,19	Gemüserösti 9,12 mit Wedges Kartoffeln 19 Kaisergemüse mit Tzatziki 10 Dessertauswahl 9,10,19	Rotes Linsensüppchen 10,16 mit Körnerbrötchen 18,19 Dessertauswahl 9,10,19
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü D</b> Salatteller	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Joghurt-Dressing 10 Essig-Öl-Dressing 16,17 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 Joghurt-Dressing 10 Essig-Öl-Dressing 16,17 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 Joghurt-Dressing 10 Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü E</b> Special	Hamburger Spezial mit Salat, Gurke und Tomate 9,10,12,19 (vom Rind) dazu Wedges Kartoffeln 19 Dessertauswahl 9,10,19		Hähnchenschnitzel 9,10,19 Pommes Frites Paprikasoße frischer Mixsalat Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Currywurst mit Soße (Schwein) mit Kartoffel-Kroketten 10 frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	
<b>Bitte ankreuzen</b>					

 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.