


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
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisqualität	Tofu- Gemüse- Crossies mit Quark und frischen Kräutern ^{10,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16,17} Milchpudding Vanille ¹⁰	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit dunkler Kräutersoße ^{15,19} dazu Langkornreis und Gurkensalat mit Paprika French-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Geflügelbratwürstchen mit Salzkartoffeln dazu Paprikasoße und Krautsalat frisches Obst	Eierpfannekuchen ^{9,10,19} mit Waldfruchtkompott (Johannis Vanillesoße ¹⁰ (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika)	Lachsgeschnetzeltes ¹⁴ in Gemüsesoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü B	Fischstäbchen ^{14,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ^{16,17} Vanillepudding ¹⁰	Vegetarische ¹⁵ Chili Con Carne dazu Steinofenbrötchen ^{10,15,19,20,21} frisches Obst	Schupfnudeln mit Karottenwedges ^{9,10,19} dazu Paprikasoße und Krautsalat Grießpudding ^{10,19}	Geflügelbällchen ^{9,19} mit Tzatziki ¹⁰ dazu Wedges Kartoffeln ¹⁹ und Kaisergemüse Fruchtjoghurt ¹⁰	Knusper- Dino (vegetarisch) ^{9,19} mit Gemüsesoße ^{10,16} Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü C	Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Grillgemüse Milchpudding Vanille ¹⁰	Soja-Klopse ^{9,15,16,19} in dunkler Kräutersoße ^{15,19} dazu Langkornreis Gurken-Paprika-Salat mit French-Dressing ¹⁰ Bananenjoghurt ¹⁰	Hähnchengyros ¹⁶ mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Krautsalat Schokopudding ¹⁰	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung ^{10,19} dazu Kaisergemüse und Tzatziki ¹⁰ frisches Obst	Rotes Linsensüppchen ^{10,16} mit Körnerbrötchen ^{18,19} Vanillejoghurt
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.