


Menü-Wochenplan vom 11.03.2019 - 15.03.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 11	Montag, 11.03.2019	Dienstag, 12.03.2019	Mittwoch, 13.03.2019	Donnerstag, 14.03.2019	Freitag, 15.03.2019
Menü A	Hähnchengeschnetzeltes 16 mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Langkornreis und Bio-Prinzessbohnen Apfelmus 10	Pizza mit Rinderhackfleisch 9,10,19 Tomatensoße dazu Spitzkohlsalat 9,10 Schokopudding 10	Geflügelfrikadelle 9,19 dazu Kartoffelgratin 10 und Erbsengemüse Erdbeerjoghurt 10	Geflügel Cevapcici 9,16,19 mit Salzkartoffeln und Kräuterquark 10 Fingermöhrrchen und frisches Obst	Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10
Bitte ankreuzen					
Menü B	Gemüsefrikadelle 9,16,19 mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Bio-Prinzessbohnen und Langkornreis Apfelmus 10	Bergische Kartoffelsuppe 10,16 mit Hähnchenwürfeln dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Schokopudding 10	Ei-Taler 9,10,16 dazu Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken 9,10,17 Erdbeerjoghurt 10	Drillingskartoffeln mit Kräuterquark 10 und Fingermöhrrchen frisches Obst	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10
Bitte ankreuzen					
Menü C Vegetarisch	Reibekuchen 9,19 Apfelmus 10	Pizza Margherita 9,10,19 Tomatensoße dazu Spitzkohlsalat 9,10 Schokopudding 10	Milchreis 10 mit Himbeersoße frisches Obst	Couscouspfanne mit Erbsen 16,19 (vegetarisch) dazu Kräuterquark 10 Fingermöhrrchen frisches Obst	Tortellini mit Ricotta- Spinat- Füllung 9,10,19 (vegetarisch) und Tomatensoße 17 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Vanillepudding 10
Bitte ankreuzen					
Menü D  Geprüfte Speisequalität	Fischfrikadelle 10,14,17,19 (Seelachs) mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Langkornreis und Bio-Prinzessbohnen frisches Obst	Bergische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfel (Sellerie,Karotte,Lauch) 10,16 vegetarisch dazu Vollkorn-Brot 18,19,20,21 Milchpudding Schoko 10 (zuckerreduziert)	Schweinebraten mit Bratensoße 10,17,19 dazu Kartoffelgratin 10 (fettreduziert) und Erbsengemüse Erdbeerjoghurt 10 (zuckerreduziert)	Couscouspfanne mit Erbsen 16,19 und Lachswürfel 14 dazu Kräuterquark 10 (fettreduziert) und Fingermöhrrchen frisches Obst	Tofu- Gemüse- Crossies mit Quark und frischen Kräutern 10,19 dazu Tomatensoße und Spiralnudeln 19 frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Milchpudding Vanille 10 (zuckerreduziert)
Bitte ankreuzen					
Menü E	Köttbullar vom Schwein mit Rahmsoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und Rotkohl Gemüse Apfelmus 10	Thunfisch-Pizza 9,10,19 mit Tomatensoße dazu Spitzkohlsalat 9,10 Schokopudding 10	Geflügelfrikadelle 9,19 dazu Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken 9,10,17 Erdbeerjoghurt 10	Currywurstchen vom Schwein dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen frisches Obst	Eieromelette 9,10 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und Grillgemüse Vanillepudding 10
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.