

# Menü-Wochenplan vom 13.05.2019 - 17.05.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 20	Montag, 13.05.2019	Dienstag, 14.05.2019	Mittwoch, 15.05.2019	Donnerstag, 16.05.2019	Freitag, 17.05.2019
<b>Menü A</b>	Geflügelbällchen 9,19 mit Wedges Kartoffeln 19 dazu Tzatziki 10 und Kaisergemüse Kirschgoghurt 10	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Gemüesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst	Bami Goreng (mit Hähnchenfleisch) 9,15,19 dazu Sahne-Soße 10,16 und Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Schokopudding 10	Chinesisches Hähnchencurry 10,15,16,17,19 dazu Gemüserais 16 und Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Pizza mit Hähnchengyros 9,10,16,19 und Tomatensoße dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschgoghurt 10
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü B</b>	Gemüerösti 9,12 mit Wedges Kartoffeln 19 dazu Tzatziki 10 und Kaisergemüse Kirschgoghurt 10	Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Gemüesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst	Happy-Fisch-Figuren 9,10,14,15,19 mit Sahne-Soße 10,16 dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Schokopudding 10	Putenrollbraten mit Currysoße 10,15,16,17,19 Gemüserais 16 und Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Pizza Margherita 9,10,19 mit Tomatensoße frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschgoghurt 10
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü C</b> Vegetarisch	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 10,19 dazu Kaisergemüse und Tzatziki 10 Kirschgoghurt 10	Rotes Linsensüppchen 10,16,17 Körnerbrötchen 18,19 frisches Obst	Veg. Schnitzel 10,19,22 mit Sahne-Soße 10,16 dazu Couscous 19 und Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Schokopudding 10	veg. Frühlingsrolle 10,16,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 und Gemüserais 16 Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Gemüse-Nuggets 10,19,21 mit Zigeunersoße 12 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschgoghurt 10
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü D</b>	Eierpfannekuchen 9,10,19 mit Waldfruchtkompott (Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen) Vanillesoße 10 (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte, Gurke, Paprika)	Lachsgeschnetzeltes 14 in Gemüesoße 10,16,19 (Sellerie, Karotte, Lauch) dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst	Gyros- Nudelpfanne (Hähnchen) 16,19 dazu Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Orangenjoghurt 10 (zuckerreduziert)	Gemüsefrikadelle 9,16,19 (Karotten, Erbsen, Ei) mit Currysoße 10,15,16,17,19 dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Möhrensalat 16 frisches Obst	Rindfleisch-Bifteki 9,10,12 (Frikadelle mit Käse gefüllt) dazu Zigeunersoße 12 (Paprika, Zwiebel, Mais) Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 frisches Obst
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü E</b>	Milchreis 10 mit Waldfruchtkompott dazu Zimt und Zucker frisches Obst	Fischhappen im Backteig 19,14,10 mit Gemüesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 10 Vanillejoghurt	Ei-Taler 9,10,16 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing 10 Schokopudding 10	Pizzasuppe 10,16,17,19 mit Rindfleisch Körnerbrötchen 18,19 Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Bratwürstchen (Schwein) mit Zigeunersoße 12 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschgoghurt 10
<b>Bitte ankreuzen</b>					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe


 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(9) Ei; (10) Milch; (12) glutenhaltig; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (21) Gerste; (22) Hafer | 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.