



Menü-Wochenplan vom 13.05.2019 - 17.05.2019

KW 20	Montag, 13.05.2019	Dienstag, 14.05.2019	Mittwoch, 15.05.2019	Donnerstag, 16.05.2019	Freitag, 17.05.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisenqualität	Eierpfannekuchen 9,10,19 mit Waldfruchtcompott dazu Vanillesoße 10 und Rohkoststicks	Lachsgeschnetzeltes 14 mit Gemüsesoße 10,16,19 Kartoffelpüree 10 dazu frischer Mixsalat Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Gyros- Nudelpfanne (Hähnchen) 16,19 mit Gurken-Paprika-Salat dazu Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Gemüsefrikadelle 9,16,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 Kartoffel-Kroketten 10 Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19	Rindfleisch-Bifteki 9,10,12 mit Zigeunersoße 12 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü B	Geflügel Cevapcici 9,16,19 mit Wedges Kartoffeln 19 Kaisergemüse mit Tzatziki 10 Dessertauswahl 9,10,19	Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Gemüsesoße 10,16,19 Kartoffelpüree 10 dazu frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	Veg. Schnitzel 10,19,22 mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Couscous 19 und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	veg. Frühlingsrolle 10,16,19 mit Currysoße 10,15,16,17,19 dazu Gemüsereis 16 Dessertauswahl 9,10,19	Gemüse-Nuggets 10,19,21 mit Zigeunersoße 12 Salzkartoffeln und frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü C	Nudelbar: Nudelvariationen, Soßenauswahl und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19		Nudelbar: Nudelvariationen, Soßenauswahl und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19	Nudelbar: Nudelvariationen, Soßenauswahl und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü D Salatteller	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		Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 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 Essig-Öl-Dressing 16,17 Joghurt-Dressing 10 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü E Special	Currywurst mit Soße 1,2,8,16,7,17 (Schwein) mit Kartoffel-Kroketten 10 frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19		Hähnchenschnitzel 9,10,19 dazu Tomaten-Basilikum-Soße und Salzkartoffeln Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing Dessertauswahl 9,10,19	Pomm-Döner (Geflügel) mit Möhrensalat 16 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					

Kennzeichnung von deklarierungspflichtigen Zutaten:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (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; (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.