

KW24 Menü-Wochenplan vom 08.06.2020 - 12.06.2020

26.04.2024
www.Menü-Catering.de

Montag, 08.06.2020		Dienstag, 09.06.2020		Mittwoch, 10.06.2020		Donnerstag, 11.06.2020		Freitag, 12.06.2020	
A Fischstäbchen ^{14,19} mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln ¹⁹ und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing ¹⁷ Vanillepudding ¹⁰ 	A Gebratenes Hähnchenbrustfilet in dunkler Kräutersoße ¹⁶ mit Langkornreis und Blumenkohl frisches Obst 	A Frikadelle (Schwein) ^{16,17,19} mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln ¹⁹ und Krautsalat ¹⁷ frisches Obst 		A Hähnchenschnitzel ^{9,15,17,19} mit Gemüsesoße ^{10,16} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ^{9,10,16} frisches Obst 					
B Eieromelette ^{9,10} mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und Grillgemüse ¹⁶ (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten) Vanillepudding ¹⁰ 	B Soja-Klopse ^{9,15,16,19} in dunkler Kräutersoße ¹⁶ mit Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt ¹⁰ 	B Rucola-Süßkartoffel-Schnitte ^{19,21} mit Paprikasoße dazu Pennennudeln ¹⁹ und Krautsalat ¹⁷ Grießpudding ^{10,19} 		B Knusper-Dino (vegetarisch) ^{9,18,19,20} mit Gemüsesoße ^{10,16} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ^{9,10,16} frisches Obst 					

Wir kochen ohne deklarierpflichtige Zusatzstoffe. 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 Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.

 = Vegetarisch.