


Menü-Wochenplan vom 08.07.2019 - 12.07.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 28	Montag, 08.07.2019	Dienstag, 09.07.2019	Mittwoch, 10.07.2019	Donnerstag, 11.07.2019	Freitag, 12.07.2019
Menü A	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 Gemüsereis 16 und Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Pizza mit Hähnchengyros 9,10,16,19 und Tomatensoße dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschkjoghurt 10	gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10,16 dazu Hörnchennudeln und Kohlrabistreifen Vanillepudding 10	Chicken Nuggets 19,10 mit Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Apfelmus 10
Bitte ankreuzen					
Menü B	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 Gemüsereis 16 und Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Pizza Margherita 9,10,19 mit Tomatensoße frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschkjoghurt 10	Erbsensuppe 10,16 mit Rinderhackfleisch 19 dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Vanillepudding 10	Reibekuchen 9,19 mit Apfelmus 10
Bitte ankreuzen					
Menü C Vegetarisch	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 Gemüsereis 16 Pfirsich- Maracuja Joghurt 10	Gemüse-Nuggets 10,19,21 mit Zigeunersoße 12 dazu Salzkartoffeln und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 16,17 Kirschkjoghurt 10	Hörnchennudeln 9,19 mit Käsesoße 10,16 dazu Kohlrabistreifen Vanillepudding 10	Polenta-Taschen 9,10,16,19 mit Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Apfelmus 10
Bitte ankreuzen					
Menü D	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	Veg. Erbsensuppe 10,16 mit Vollkorn-Brot 18,19,20,21 Milchpudding Vanille 10 (zuckerreduziert)	Hähnchenbrustgulasch in Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat) Apfelmus 10
 Geprüfte Speisen- qualität					
Bitte ankreuzen					
Menü E	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 Kirschkjoghurt 10	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Käsesoße 10,16 dazu Wedges Kartoffeln 19 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 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; (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.