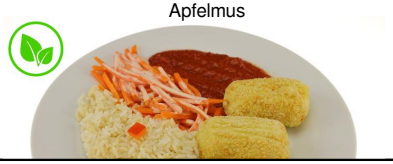
KW33 Menü-Wochenplan vom 10.08.2020 - 14.08.2020

25.04.2024
www.Menü-Catering.de

Montag, 10.08.2020	Dienstag, 11.08.2020	Mittwoch, 12.08.2020	Donnerstag, 13.08.2020	Freitag, 14.08.2020
A Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käsesoße 10,16 dazu Hörnchennudeln 9,19 und Kohlrabistreifen Vanillepudding 10	**A** Chicken Nuggets 19 mit Süß-Sauer-Soße dazu Kartoffel-Kroketten 10 Möhrensalat 9,16,17 frisches Obst	**A** Geflügelbällchen 9,10,17,19 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 Broccoli Erdbeerjoghurt 10	**A** Vegetarische Bolognese 15,16,21 mit Vollkorn-Spaghetti 19 dazu Rohkoststicks Schokopudding 10	**A** fruchtige Tomatensuppe mit Geflügelklöschen 9,10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Früchtequark 10
B Veg. Erbsensuppe 10,16 mit Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst	**B** Polenta-Taschen 10,16,19 mit Süß-Sauer-Soße dazu Langkornreis und Möhrensalat 9,16,17 Apfelmus 	**B** Veg. Köttbullar 9 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10	**B** Vollkorn-Spaghetti 19 mit Tomatensoße Rohkoststicks Schokopudding 10	**B** veg. Paprikaschote mit Käse überbacken 10,16,17,19 in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat 16 Früchtequark 10
		C Knusper-Dino (vegetarisch) 9,18,19,20 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli Erdbeerjoghurt 10	**C** Vegetarische Bolognese 15,16,21 mit Vollkorn-Spaghetti 19 dazu Rohkoststicks Schokopudding 10	**C** Gemüse-Knusperbagel 16,19 mit Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 Möhren-Apfel-Rohkost frisches Obst
		D Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 (fettreduziert) dazu Kartoffelpüree 10 und Broccoli frisches Obst	**D** Vollkorn-Nudelauflauf mit Tomatensoße 10,16,17,19 und Rohkoststicks (Karotte,Gurke,Paprika) frisches Obst	**D** Hühnerfrikassee in Bechamelsoße 10,16,19 dazu Curryreis 16,17 und Rotkohlsalat 16 Butterkekspudding 10,19
		E Backfisch (Seelachsfilet) 9,14,17,19 mit Remoulade 9,10 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit French-Dressing 9,10,16 frisches Obst	**E** Kaiserschmarrn 9,10,19 mit Vanille-Apfelkompott 10	**E** Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Bratensoße dazu Kartoffel-Kroketten 10 und Möhren-Apfel-Rohkost Früchtequark 10

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.