KW33 Menü-Wochenplan vom 15.08.2022 - 19.08.2022

29.03.2024
www.Menü-Catering.de

Montag, 15.08.2022	Dienstag, 16.08.2022	Mittwoch, 17.08.2022	Donnerstag, 18.08.2022	Freitag, 19.08.2022
A Couscouspfanne mit Erbsen 16,19 und Thunfisch 14 dazu Kräuterquark 10 Fingermöhrchen frisches Obst 	**A** Eieromelette 9,10 mit Tomatensoße dazu Kartoffelpüree 10 und Grillgemüse 16 (Paprika, Zucchini, Auberginen, Tomaten) Schokopudding (Fett und Zuckerreduziert) 10 	**A** Schweinerückensteak 9 mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin 10,16 und Erbsengemüse frisches Obst 	**A** Schupfnudeln mit Karottenwedges 9,19,16 dazu Paprikasoße und Krautsalat 17 Fruchtjoghurt (Fett- und Zuckerreduziert) 10 	**A** Chili sin Carne (vegetarisch) 15,16,21 (mit Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Vollkorn-Brötchen 10,19,21 frisches Obst 
B Quinoa-Erbsen-Frikadelle 16 mit Balkansoße 16 dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrchen frisches Obst 	**B** Hähnchenschnitzel 9,15,17,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Vanillepudding 10 	**B** Geflügelfrikadelle 9,17,19 mit Bratensoße dazu Kartoffelgratin 10,16 und Erbsengemüse Fruchtjoghurt 10 	**B** Frikadelle (Schwein) 16,17,19 mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 und Krautsalat 17 Grießpudding 10,19 	**B** Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit dunkler Kräutersoße 16 dazu Langkornreis Blumenkohl Bananenjoghurt 10 
C Käsesuppe mit Geflügelhackfleisch 10 dazu Körnerbrötchen 10,18,19,20 frisches Obst 	**C** Fischstäbchen 14,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Vanillepudding 10 	**C** Milchreis 10 mit Erdbeersoße frisches Obst 	**C** Hähnchengyros mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 Krautsalat 17 frisches Obst 	**C** Chili Con Carne aus Rinderhackfleisch 10,16 dazu Steinofenbrötchen 19,21 Bananenjoghurt 10 
D Geflügel Cevapcici 9,10,16,17,19 mit Salzkartoffeln dazu Kräuterquark 10 und Fingermöhrchen frisches Obst 	**D** Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung 9,10,19 (vegetarisch) und Tomatensoße dazu frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Vanillepudding 10 	**D** Geflügelfrikadelle 9,17,19 dazu Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken 9,10,17 Erdbeerjoghurt 10 	**D** Rucola-Süßkartoffel-Schnitte 19,21 mit Paprikasoße dazu Pennenudeln 19 und Krautsalat 17 Grießpudding 10,19 	**D** Soja-Klopse 9,15,16,19 in dunkler Kräutersoße 16 mit Langkornreis und Blumenkohl Bananenjoghurt 10 
E Couscouspfanne mit Erbsen 16,19 dazu Kräuterquark 10 und Fingermöhrchen frisches Obst 	**E** Tofu-Gemüse-Crossies mit Quark und frischen Kräutern 10,15,19 mit Tomatensoße dazu Spiralnudeln 19 und frischer Mixsalat mit Essig-Öl-Dressing 17 Vanillepudding 10 	**E** Ei-Taler 9,10,16 und Kartoffelsalat mit Paprika, Erbsen und Gurken 9,10,17 Erdbeerjoghurt 10 	**E** Frikadelle (Schwein) 16,17,19 mit Paprikasoße und Drillingskartoffeln dazu Krautsalat 17 Grießpudding 10,19 	**E** Gebratenes Hähnchenbrustfilet dunkler Kräutersoße 16 Langkornreis Gurkensalat mit Paprika French-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.