


# Menü-Wochenplan vom 26.08.2019 - 30.08.2019

Bitte treffen Sie bis Dienstagmittag die Menü-Auswahl!

KW 35	Montag, 26.08.2019	Dienstag, 27.08.2019	Mittwoch, 28.08.2019	Donnerstag, 29.08.2019	Freitag, 30.08.2019
<b>Menü A</b>	Hähnchengyros 16 mit Paprikasoße dazu Vollkornnudeln 19 und Krautsalat Grießpudding 10,19	Geflügelbällchen 9,19 mit Wedges Kartoffeln 19 dazu Tzatziki 10 und Kaisergemüse Kirschjoghurt 10	Hähnchenschnitzel 9,10,15,17,19 mit Gemüsesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst	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
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü B</b>	Schupfnudeln mit Karottenwedges 9,10,19 dazu Paprikasoße und Krautsalat Grießpudding 10,19		Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Gemüsesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10 frisches Obst	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
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü C</b> 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
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü D</b>  Geprüfte Speisequalität		Eierpannekuchen 9,10,19 mit Waldfruchtkompott (Johannisbeeren,Erdbeeren,Kirschen) Vanillesoße 10 (zuckerreduziert) Rohkoststicks (Karotte,Gurke,Paprika)		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
<b>Bitte ankreuzen</b>					
<b>Menü E</b>				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
<b>Bitte ankreuzen</b>					

 Ohne künstliche Geschmacksverstärker

 Ohne künstliche Konservierungsstoffe


 Ohne künstliche Farbstoffe

 Ohne künstliche Aromen

 Ohne Gentechnik

Kennzeichnung von allergenen Zutaten:

(9) Ei; (10) Milch; (14) Fischerzeugnisse; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (18) Sesamerzeugnisse; (19) Weizen; (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.