


Menü-Wochenplan vom 26.08.2019 - 30.08.2019

KW 35	Montag, 26.08.2019	Dienstag, 27.08.2019	Mittwoch, 28.08.2019	Donnerstag, 29.08.2019	Freitag, 30.08.2019
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisequalität	Ferien	Ferien	Knusper- Dino (vegetarisch) ^{9,19} Gemüsesoße ^{10,16,19} dazu Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Gyros- Nudelpfanne (Hähnchen) ^{16,19} dazu Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing ¹⁰ Butterkekspudding ^{10,19}	Gemüsefrikadelle ^{9,16,19} mit Currysoße ^{10,15,16,17,19} Kartoffel-Kroketten ¹⁰ und Möhrensalat ¹⁶ frisches Obst
Bitte ankreuzen					
Menü B			Hähnchenschnitzel ^{9,10,15,17,19} mit Gemüsesoße ^{10,16,19} Kartoffelpüree ¹⁰ und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ frisches Obst	Veg. Schnitzel ^{10,19,22} mit Sahne-Soße ^{10,16} dazu Couscous ¹⁹ und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing ¹⁰ Schokopudding ¹⁰	Chinesisches Hähnchencurry ^{10,15,16,17,19} mit Gemüsereis ¹⁶ Möhrensalat ¹⁶ Grießpudding ^{10,19}
Bitte ankreuzen					
Menü C				Ei-Taler ^{9,10,16} mit Tomaten-Basilikum-Soße dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat Joghurt-Dressing ¹⁰ Butterkekspudding ^{10,19}	Pizzasuppe ^{10,16,17,19} mit Rindfleisch Steinofenbrötchen ^{10,15,19,20,21} Pfirsich- Maracuja Joghurt 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; (15) Sojaerzeugnisse; (16) Sellerieerzeugnisse; (17) Senferzeugnisse; (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.