



Menü-Wochenplan vom 16.11.2020 - 20.11.2020

KW 47	Montag, 16.11.2020	Dienstag, 17.11.2020	Mittwoch, 18.11.2020	Donnerstag, 19.11.2020	Freitag, 20.11.2020
Menü A Nährstoff-optimiert  Geprüfte Speisequalität	gebratenes Hähnchenbrustfilet dunkler Kräutersoße 10,12,15,16,19 dazu Langkornreis 16 Blumenkohl Dessertauswahl 9,10,19	Frikadelle (Schwein) 16,17,19 Paprikasoße 16,19 Vollkornnudeln 19 Krautsalat Dessertauswahl 9,10,19	Eierpfannekuchen 9,10,19 mit Waldfrucht Kompott dazu Vanillesoße 10 und Rohkoststicks	Lachsgeschnetzeltes 14 mit Gemüsesoße 10,16,19 Kartoffelpüree 10 dazu frischer Mixsalat Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19	Happy-Fisch-Figuren 9,10,14,15,19 mit Sahne-Soße 10,16,19 dazu Salzkartoffeln und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü B	Chili Con Carne 10,17 aus Rinderhackfleisch 19 dazu Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Dessertauswahl 9,10,19	Rucola- Süßkartoffel- Schnitte 10,19 mit Paprikasoße 16,19 und Drillingskartoffeln dazu Krautsalat Dessertauswahl 9,10,19	Geflügel Cevapcici 9,16,19 mit Wedges Kartoffeln 19 Kaisergemüse mit Tzatziki 10 Dessertauswahl 9,10,19	Knusper- Dino (vegetarisch) 9,19 mit Gemüsesoße 10,16,19 Kartoffelpüree 10 dazu frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19	Veg. Schnitzel 10,19,22 mit Tomaten-Basilikum-Soße 10,16 dazu Couscous 19 und Gurken-Paprika-Salat mit Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19
Bitte ankreuzen					
Menü C	Nudelbar: Nudelvariationen, Soßen- und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19		Nudelbar: Nudelvariationen, Soßen- und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19	Nudelbar: Nudelvariationen, Soßen- und Toppings 9,10,16,17,19 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü D Salatteller	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Joghurt-Dressing 10,16 Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19		Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Körnerbrötchen 18,19 Joghurt-Dressing 10,16 Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	Salatteller mit Blattsalat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Käse, Möhren, Thunfisch und Kidneybohnen 1,2,3,8,10,19 Steinofenbrötchen 10,15,19,20,21 Joghurt-Dressing 10,16 Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					
Menü E Special	Salami-Pizza 10,12 (Pute) dazu frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19		Currywurst (vom Schwein) 1,2,8,16,7,17 mit Kartoffel-Kroketten 10 frischer Mixsalat Essig-Öl-Dressing 16,17 Dessertauswahl 9,10,19	Hähnchenschnitzel 9,10,19 mit Gemüsesoße 10,16,19 dazu Kartoffelpüree 10 und frischer Mixsalat mit Joghurt-Dressing 10,16 Dessertauswahl 9,10,19	
Bitte ankreuzen					

Kennzeichnung von deklarierpflichtigen Zutaten:

(1) mit Farbstoff; (2) mit Konservierungsstoffen; (3) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Phosphat; (8) mit Süßungsmittel; (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.