

Speiseplan



13.05.2019-17.05.2019

Wir als Caterer streben eine Zertifizierung nach dem DGE Qualitätsstandard für die Schulverpflegung an.

Solange ist das gesundheitsfördernde Menu an dem erkennbar				
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Nudeln (a1) mit Rinderbolognese (f i j) Parmesan (g)</p> <p>Aprikosenjoghurt(g)</p>	<p>Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Lauch , Karotten, Sellerie (f,i,j) Fladenbrot (a1)</p> <p></p> <p>Frischobstauswahl</p>	<p>Hähnchenspieß mit Paprikasoße (f,g,i,j) Parboildreis und Krautsalat (11)</p> <p></p> <p>Vanillepudding(g)</p>	<p>Tortellini mit Käsefüllung(a1,g) dazu Gemüsesoße(g,f,i,j)</p> <p></p> <p>Frischobstauswahl</p>	<p>Seelachsfilet im Reisbackteig (d) mit Kräuterquark (g) Salzkartoffeln(2,3,15) und Gurkensalat in Joghjurdressing(g)</p> <p></p>
<p>Gericht ohne Fleisch: Nudeln (a1) mit Soja Bolognese(f,i,j) Parmesan(g)</p> <p></p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Lauch, Karotten, Sellerie (f,i,j) Fladenbrot(a1)</p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Sojafrikadelle (a1,f,j,i, mit Paprikasoße(f,g,i,j) Vollkornreis und Krautsalat(11)</p>	<p>Gericht ohne Fleisch: Tortellini mit Käsefüllung(a1,g) dazu Gemüsesoße(g,f,i,j)</p>	<p>Gericht ohne Fleisch Gemüsebratling (a1,c, mit Kräuterquark(g) Salzkartoffeln(2,3,15) und Gurkensalat in Joghurdressing(g)</p>

Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit.

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Einrichtung/Schule/OGS: _____

Mengen Rückmeldung:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag