

# Speiseplan



16.03.2020-20.03.2020

Die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ und dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gnocci(a1) mit Zucchini und Kirschtomaten in Frischkäsesoße(g,f,i,j)	Rinderfrikadelle(a1,c,j) mit Kartoffeln(15) und Erbsen(g,i,j)	Möhrengemüse mit Kartoffel untereinander(15,f,i,j)	Putenbruststreifen mit Karotten, Paprika in Rahmsoße(g,f,i,j) mit Nudeln(a1)	Seelachsfilet(a1,d,j) mit Parboildreis, Remoulade(2,3,c,j) und Gurkensalat in Joghurt(g)
Milchschokopuding(g)	Obstauswahl	 Grießpuding(g)	 Obstauswahl	
<b>Gericht ohne Fleisch:</b> Vollkornnudeln(a1) mit Zucchini und Kirschtomaten in Frischkäsesoße(g,f,i,j)	<b>Gericht ohne Fleisch:</b> vegane Frikadelle aus Soja (a1,f,i) mit Kartoffeln(15) und Erbsen(g,i,j)	<b>Gericht ohne Fleisch:</b> Möhrengemüse mit Kartoffel untereinander(15,f,i,j)	<b>Gericht ohne Fleisch:</b> Geschnetzeltes aus Soja mit Karotten, Paprika in Rahmsoße(g,f,i,j) mit Parboildreis	<b>Gericht ohne Fleisch:</b> Blumenkohl-Käsemedaloin (a1,c,g,i,j) Kartoffeln(2,15), Remoulade(2,3,c,j) und Gurkensalat in Joghurt (g)
				

 Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit. Zu dem Menü  empfehlen wir pro Woche 2x Stückobst und 2x ein Milchdessert

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Einrichtung/Schule/OGS: \_\_\_\_\_

Mengen Rückmeldung:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag