





Speiseplan



14.09.2020-18.09.2020

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. als Menülinie zertifiziert.

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Kartoffelgnocchi(a1) mit Rucula und Kirschtomaten in Friskäsesoße(g,f,i,j)	Möhren untereinander mit Kartoffeln(15,i,j)und Geflügelklößchen(c)	Rinderfrikadelle(a1,c,j) mit Kartoffeln(15) und Erbsen(g,i,j)	Putenbruststreifen mit Karotten und Paprika in Rahmsoße(g,f,i,j) mit Nudeln(a1)	Lachsschnitzel(a1,d,j) mit Kräuterreis, Remoulade(2,3,c,j) und roter Beete(11)
Milchpudding Schokolade(g)	 Frishobstauswahl	Grießpudding(a1,g)	Frishobstauswahl	
Gericht ohne Fleisch: Kartoffelgnocchi(a1) mit Rucula und Kirschtomaten in Friskäsesoße(g,f,i,j) 	Gericht ohne Fleisch: Möhren untereinander mit Kartoffeln	Gericht ohne Fleisch: vegetarische Frikadelle mit Kartoffeln(15) und Erbsen(g,i,j) 	Gericht ohne Fleisch: Sojastreifen mit Karotten und Paprika in Rahmsoße(g,f,i,j) mit Vollkornnudeln(a1) 	Gericht ohne Fleisch: vegetarische "Fischstäbchen" mit Kräuterreis, Remoulade(2,3,c,j) und roter Beete(11) 

 Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit. Zu dem Menü  empfehlen wir pro Woche 2x Stück Frishobst und 2x ein Milchdessert
Einrichtung/Schule/OGS: _____

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Mengen Rückmeldung:

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
--------	----------	----------	------------	---------