







Speiseplan



23.11.2020-27.11.2020

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
Nudeln(a1) mit Soße Bologneser Art (1,a3,f,i,j)	Geflügelbratwurst(8) mit Kartoffeln(15)und Möhrengemüse(g,ij)	Hähnchenbrust im Käse-Eimantel(a1,g)mit Nudeln(a1) und Tomatesoße(f,i,j)  Limonenquark	Nuggets(a4,f) mit Parboildreis,Dip(g,i,j) und Gurkensalat in Joghurt(g)	Pizzasuppe mit (1,a3,f,i,j), Kidneybohnen(3),Mais und Paprika Brot(a1) 
Milchpudding Vanille(g)	Frischobstauswahl		Frischobstauswahl	
Gericht ohne Fleisch: Vollkornnudeln(a1) mit Sojabolognese (1,a3,,f,i,j) 	Gericht ohne Fleisch: Sojabratwurst(f,i,j) mit Kartoffeln(15)und Kohlrabigemüse(g,ij) 	Gericht ohne Fleisch: Gemüsefrikadelle aus Mais,karotte und Erbsen(a1,c,i) mit Nudeln(a1) und Tomatensoße(f,i,j) 	Gericht ohne Fleisch: Nuggets(a4,f) mit Dip(g,i,j) mit Parboildreis und Gurkensalat in Joghurt(g) 	Gericht ohne Fleisch: Pizzasuppe mit Sojahackfleisch (1,a3,f,i,j) Kidneybohnen(3),Mais und Paprika Brot(a1)

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

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Mengen Rückmeldung:

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