







Speiseplan



30.11.2020-04.12.2020

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 Bärlauch und Kirschtomaten in Frischkäsesoße(g,f,i,j)	Möhren untereinander mit Kartoffeln(15,i,j)	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)	Pizzatag: Magaritha Salami Thunfisch
Milchpudding Schokolade(g)	 Frischobstauswahl	Grießpudding(a1,g)	Frischobstauswahl	
Gericht ohne Fleisch: Kartoffelgnocchi(a1) mit Bärlauch und Kirschtomaten in Frischkäsesoße(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: Pizzatag Magaritha 

 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
--------	----------	----------	------------	---------