


Speiseplan





25.04.2022 – 29.04.2022

Zertifiziert durch die



Die Angebote mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ 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
Bohnensuppe mit Kartoffeln dazu Geflügelwiener(i,j) Roggenbrötchen(a,c,g,h,k,a1,a2,a3,h1,h2,h3) Frischobstauswahl	Gulasch(a,f,g,a1) vom Rind, Bandnudeln(a,c,a1) Eisbergsalat mit Senfdressing(g) Stracciatellacreme(g) 	Maultaschenpfanne(a,c,g,a1), Gemüse, Karotten, Zuckermais, Brokkoli und Sahnesoße(g)  Fruchtoobstauswahl	Schollenfilet in Panade(a,c,d,a1) mit Kräuterjoghurt(g) dazu Kartoffeldrillinge Maracuya – Quark(g) 	Leckere Gemüsetaschen (a,c,i,k,a1,a2) auf Tomatensoße dazu Reis 
Gericht ohne Fleisch: Bohnensuppe mit Kartoffeln, Vegetarische Wiener(i,j) 	Gericht ohne Fleisch: Gemüsegulasch mit Zucchini, Paprika Champignon dazu Vollkornnudeln(a,f,a1)	Gericht ohne Fleisch: Maultaschenpfanne(a,c,g,a1), Gemüses, Karotten, Zuckermais, Brokkoli und Sahnesoße(g)	Gericht ohne Fleisch: Zucchini im Backteig(a,c,a1)mit Kräuterjoghurt(g) und Kartoffeldrillinge	Gericht ohne Fleisch: Leckere Gemüsetaschen (a,c,i,k,a1,a2) auf Tomatensoße dazu Reis

Einrichtung/Schule/OGS: _____



Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit. Zu dem Menü  empfehlen wir pro Woche

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite

Mengen Rückmeldung:

reichlich ① genau richtig ② knapp ③ zu wenig ④

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag