

Speiseplan



Zertifiziert durch die



Deutsche Gesellschaft
für Ernährung e.V.

08.08.2022 – 12.08.2022

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
Spaghetti (a,c,a1) "Cabonara Art" (g) Mit Lauch und Erbsen Fruchtobstauswahl	Schaschlik aus der Pute mit Paprika, Kartoffelstampf, Blattsalat, Joghurtsoße(g) Karamellpudding(1,,g.) 	Seefisch in Panade(a,d,j,a1) mit Remoulade(1g,j), Kartoffelsalat in Essig, Öl Dressing, Karotten, Lauch, Sellerie(j) Fruchtobstauswahl 	Cevapici vom Rind(a,c,d,f,i,j,a1), Tzatziki(g) dazu Tomatenreis Beerenjoghurt mit Haselnüssen (9,e,g,h,h2)	Bandnudeln(a,c,a1 Mit Gemüse, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl In Basilikumpesto(g)
Gericht ohne Fleisch: Vollkornspaghetti (a,c,a1), „Cabonara Art“ (g) mit Lauch und Erbsen	Gericht ohne Fleisch: Tofu(f) Schaschlik mit Paprika, Kartoffelstampf(g)	Gericht ohne Fleisch: Brokkoli - Nuss - Ecke (a,h,i,a1,a4,h1,h2) Remoulade(1,g,i), Kartoffelsalat(1,2,j,i)	Gericht ohne Fleisch: Soja-Cevapici (a,c,g,a3,a4), Tzatziki(g) dazu Tomaten-Vollkornreis 	Gericht ohne Fleisch: Vollkornnudeln(a,c,f,a 1,a3)Gemüse, Blumenkohl,Brokkoli, Paprika In Basilikumpesto(g)

Zusatzstoffe und Allergene siehe Rückseite



Täglich steht frische Rohkost zum knabbern bereit. Zu dem Menü empfehlen wir pro Woche 2x Stück Frischobst

Einrichtung/Schule/OGS: _____

Mengen Rückmeldung:

reichlich ①

genau richtig ②

knapp ③

zu wenig ④

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag