



















KW 28 09.07. – 13.07.18	Menü 1	Anz	Menü 2 - Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert/Salat
Montag 09.07.	Bifteki vom Rind NEU! griechische Frikadelle mit Fetakäse gefüllt, dazu Langkornreis und Ajvarsauce		Couscous Törtchen mit Minze Kräuter Joghurt und buntem Karottengemüse natur		BIO-Nudeln mit einer fruchtigen Tomatensauce und Gemüsewürfeln (Porree, Karotte, Sellerie), dazu geriebener Hartkäse BIO-Pasta* „Alfredo“		Vanille Pudding
Allergie Menü						<i>Salatbar</i>	
Dienstag 10.07.	Hausgemachte Hühnersuppe mit Gemüsewürfeln (<i>Karotte, Sellerie, Porree</i>) und Muschelnudel-Einlage, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast*		Kartoffelgratin Kartoffelscheiben mit Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken, dazu Gartensalat (<i>Eisberg, Endivie, Radicchio</i>) mit Joghurt Dressing				frisches Obst
Allergie Menü						<i>Salatbar</i>	
Mittwoch 11.07.	Gemüse Cordon bleu aus Tofu, Quark, Brokkoli und Erbsen, dazu Salzkartoffeln und Paprika Rahm Sauce		Pfannkuchen „natur“ dazu heiße Kirschen 				Hausgemachter Aprikosen Quark
Allergie Menü						<i>Salatbar</i>	
Donnerstag 12.07.	Spirelli „Carbonara“ Spiralnudeln, dazu eine Rahmsauce mit Putenbruststreifen	 	Rote Bete Puffer NEU! dazu Salzkartoffeln und vegetarische Bratensauce				<i>Salatbar</i>
Allergie Menü							
Freitag 13.07.	Seelachs knusprig paniert dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce		Buntes Pfannengemüse (<i>Zucchini Karotte Mais und Paprika</i>) dazu Gabelspaghetti			<i>Salatbar</i>	
Allergie Menü	Norddeutscher Herings-Stipp mit Gurkenstückchen und hellem Dressing, dazu Salzkartoffeln	 					

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Wichtig: täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! Hinweis: Obst vor dem Verzehr bitte waschen!

Bitte beachten Sie: aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.

Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.

Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.

