

# SPEISEPLAN

für die Woche vom 27.01. - 02.02.2020

**Menü 1** **Menü 2: vegetarisch** **Nachtsch**

MONTAG

Hühnerfrikassee<sup>G</sup> mit Erbsen,  
Möhren und Spargel, dazu  
Basmati-Reis



Buntes Gemüsefrikassee<sup>G</sup>  
(Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen)  
mit Vollkorn-Reis



Naturjoghurt<sup>G</sup> vom Bio-  
Hof mit Erdbeerpüree



DIENSTAG

Rinderhacksteak<sup>A,A1,C,I,J</sup> mit  
Bohngemüse, Kartoffeln  
und Kräuterquark<sup>G</sup>



Bauernsalat mit Tomate,  
Gurke, Paprika und Käse<sup>G</sup>



Stracciatellaquark<sup>G</sup>

MITTWOCH

Nudelsuppe<sup>A,A1</sup> mit Hühnchen  
und buntem Gemüse  
(Karotten, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen),  
dazu Brötchen<sup>A,A1</sup>



Nudelsuppe<sup>A,A1</sup> mit  
Karotten, Bohnen,  
Blumenkohl und Erbsen,  
dazu Brötchen<sup>A,A1</sup>



Schokoladenpudding<sup>G</sup>

DONNERSTAG

Bunte Blattsalate mit  
Honig-Senf Dressing<sup>G,J</sup>




Spirellis<sup>A,A1</sup>  
mit  
Thunfisch-Gemüse-Bolognese<sup>D,I</sup>

Spirellis<sup>A,A1</sup>  
mit gebratenem Gemüse  
(Paprika, Karotten, Blumenkohl, Erbsen)  
dazu eine grüne  
Pestorahmsoße<sup>2,3,G</sup>



Pfirsichquark<sup>G</sup>

FREITAG

Die Menülinie mit dem DGE-Logo  entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.