geschmackslabor

SPEISEPLAN

für die Woche vom 09.03. – 15.03.2020

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	Hühnersuppe mit Vollkornreis, Eierstich[C,G] und buntem Gemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen), Brötchen[A,A1]	Gemüse-Reis-Eintopf (Karotten, Erbsen, Bohnen) mit Eierstich[C,G], dazu Brötchen[A,A1]	Schokoladenpudding[G]
DIENSTAG	Gebratene Hähnchenbrust mit Leipziger Allerlei, Soße und Kräuter-Kartoffeln	Vegetarisches Schnitzel[10,A,A1,A4,C,G] mit Leipziger Allerlei, Soße und Kräuter-Kartoffeln	„Obst" (Nach Angebot)
MITTWOCH	„Süßer Reis" Milchreis[G] mit Apfel-Kompott und Zimt-Zucker	„Griechischer Salat" Tomate, Mais, Paprika und griechischem Käse[G] Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterdipp[G]	Erdbeerjoghurt[G]
DONNERSTAG	Makkaroni[A,A1] mit Hackfleisch-Bolognese[I] (Sellerie, Karotte, Porree)	Makkaroni[A,A1] mit Tomaten-Parmesansoße[G,I] (Sellerie, Karotte, Porree)	„Obst" (Nach Angebot)
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.