















KW 12 19.03. – 23.03.18	Menü 1	Anz	Menü 2 - Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert/Salat
<b>Montag 19.03.</b>	<b>Hähnchenbrust „natur“</b> dazu Kartoffelpüree und Kaisergemüse ( <i>Karotte, Brokkoli, Blumenkohl</i> ) in Rahm 		<b>Pancakes</b> kleine amerikanische Pfannkuchen, dazu warmes Pflaumenkompott 		<b>BIO-Pasta* „Alfredo“</b> (Porree, Karotte, Sellerie), dazu geriebener Hartkäse mit einer fruchtigen Tomatensauce und Gemüsewürfeln		<b>Karamell Pudding</b>
<b>Allergie Menü</b>							<i>Salatbar</i>
<b>Dienstag 20.03.</b>	<b>Valess-Geschnetzeltes „Hawaii“</b> vegetarisches Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Spiralnudeln		<b>Frühlingsgemüse Eintopf</b> mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, feinen Markerbsen und Brechbohnen, dazu ein knuspriges Brötchen 				<b>Hausgemachter Mandarinen Quark</b>
<b>Allergie Menü</b>							<i>Salatbar</i>
<b>Mittwoch 21.03.</b>	<b>Hähnchen Gyros</b> dazu Langkornreis und hausgemachter Tsatsiki		<b>Überbackener Blumenkohl</b> mit Bechamelsauce und jungem Gouda überbacken, dazu Salzkartoffeln 				<i>Salatbar</i>
<b>Allergie Menü</b>							<i>Salatbar</i>
<b>Donnerstag 22.03.</b>	<b>Fleischkäse vom Geflügel</b> dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut		<b>Tomaten Cremesuppe</b> mit Gemüsewürfeln ( <i>Karotte, Porree, Zwiebeln, Sellerie</i> ) und <b>Vollkorn-Reiseinlage</b>  dazu ein knuspriges Brötchen 			<i>Salatbar</i>	
<b>Allergie Menü</b>						<i>Salatbar</i>	
<b>Freitag 23.03.</b>	<b>Spaghetti „Tuna“</b> Nudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahne Sauce 		<b>Omelette</b> dazu geröstete Kartoffelchen und Schnittlauchsauce			<i>Salatbar</i>	
<b>Allergie Menü</b>						<i>Salatbar</i>	

\* 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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.

