


















KW 20 14.05. – 18.05.18	Menü 1	Anz	Menü 2 - Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert/Salat
Montag 14.05.	Fleischkäse vom Geflügel dazu Kartoffelpüree, Krautsalat sowie eine Portion süßer Senf		Tortelloni „Formaggio“ mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudeltaschen, dazu eine Käse Sahne Sauce		BIO-Nudeln* BIO-Pasta* mit einer Tomaten-Basilikum-Sahne Sauce „Parmarosa“		Marmor Küchlein 
Allergie Menü							<i>Salatbar</i> 
Dienstag 15.05.	Tomaten Cremesuppe mit Gemüsewürfeln (<i>Karotte, Porree, Zwiebeln, Sellerie</i>) und Vollkorn-Reiseinlage , dazu ein knuspriges Brötchen 		Apfelküchle Apfelringe im Teigmantel, dazu Vanillesauce und heiße Kirschen 				Frisches Obst 
Allergie Menü							<i>Salatbar</i> 
Mittwoch 16.05.	Paprikaschote mit Geflügelhack gefüllte rote Paprikaschote, dazu Langkornreis und Tomatensauce		Bergischer Möhren Eintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen 				Götterspeise „Waldmeister“ 
Allergie Menü							<i>Salatbar</i> 
Donnerstag 17.05.	Valess-Geschnetzeltes „Hawaii“ vegetarisches Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Spiralnudeln		Gemüse Nuggets dazu Kartoffelpüree und eine cremige Sauce Hollandaise				<i>Salatbar</i> 
Allergie Menü							
Freitag 18.05.	Seelachsfilet knusprig paniert dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce		Eier - Omelette dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauce			<i>Salatbar</i> 	
Allergie Menü							

* 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.

