

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____ Kinderhaus Herz Jesu _____

Datum 30.05-03.06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 			Gemüselasagne (aw,c,g)		
Anzahl					
Menü 2	Wok-Nudeln (aw) mit Chinakohl, Juliennegemüse u. Sojasoße (i)	Hackbällchen (aw,c,g) in Bratensahnesoße (g) mit Reis		Tomatencremesuppe (g) mit Croutons (aw) und Brot (awdr)	Nudeln (aw) in leichter Curry-Blumenkohl-Soße (g) (püriert)
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat	Himbeer-Quark (g)	Gem. Salat (i,j,g)		Gurkensalat
Kuchen				Schoko-Kokos-Kuchen (aw,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Knödel an Käsesoße	Falafel Bällchen mit Reis	Vanillemilchreis mit heißen Kirschen	Tomatensupp mit Brot	Nudeln an Curry-Blumenkohlsoße (vegan)



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

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: ___Herz Jesu_____

Datum 06.06-10.06	Montag/Feiertag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 		Spätzle-Geflügel- Paprika-Rahm-Pfanne (aw,c,g)	Schinkennudeln (aw) mit Putenschinken (l), Zwiebeln, Ei (c) und Sahne (g)	Kartoffelsuppe mit Vollkornbrot (awdr)	Fischstäbchen (aw,d) mit Erbsen und Schmandkartoffeln (g)
Anzahl					
Menü 2					
Anzahl					
Salat/Nachspeise 		Vanillepudding (g)	Gem. Salat		Rohkost
Kuchen				Obstkuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)		Reis-Paprika-Pfanne	Schinkennudeln (vegan)	Kartoffelsuppe mit Brot	Kartoffel-Erbsen- Gratin (vegan)

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