

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____ Herz Jesu _____

Datum 13.06-17.06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag/Feiertag	Freitag
Menü 1 	Kartoffelgratin Toskana (Cocktailtomaten, Ricotta)	Vollkornnudeln (awdr) an Käse-Rinderhack- Soße (g)	Grießbrei (aw,g) mit Beerenpüree		Paella mit Lachs-, Alaskaseelachswürfel (d) Paprika, Mais und Erbsen
Anzahl					
Menü 2					
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat	Obstkorb	Gem. Salat (i,j,g)		(i,j)/Rohkost
Kuchen					
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Cremige Kartoffeln mit Cocktailtomaten (vegan)	Nudeln mit Tomatensoße	Milchreis mit Beerenpüree (vegan)		Reis-Gemüse-Pfanne



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 20.06-24.06	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 				Tamatencremesuppe (g) mit Reis und Brot (awdr)	Alaskaseelachs (aw,g) mit Tomate-Mozzarella u. Kartoffeln in Frischkäse-Soße (g)
Anzahl					
Menü 2	Nudeln (aw) mit Linsenbolognese	Hühnchenschnitzel natur in Rahmsauce (g) mit Salzkartoffeln	Schupfnudel (aw,c) an Käse-Blattspinatsoße (g)		
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rotebeetesalat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		Rohkost
Kuchen				Vanillekuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln mit Linsenbolognese	Risotto mit Paprika	Nudeln an Spinatsoße	Tomatensuppe mit Reis und Brot	Salzkartoffeln mit Kräuter-Dip (vegan)

Die Angebote/Komponenten mit dem  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.