

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____

Datum 21.08-25.08	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Käsespätzle (aw,c,g)	Nudeln (awd) mit Bolognese vom Rind	Gemüseschnitzel (aw,c) mit mildem Kartoffelcurry (g)	Erbsencremesuppe (g) mit Semmelknödel und Brot (awdr)	Schlemmerfilet (g) mit Tomate-Zucchini-Mozzarella-Kruste und Rosmarinreis
Anzahl					
Menü 2					
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat (i,j)	Stracciatellajoghurt (g)	Gem. Salat	Obstkorb	Karotten-Kohlrabi-Salat (i,j)
Kuchen					
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln an Käsesoße (vegan)	Nudeln an Tomatensoße	Süßkartoffel-Amarant-Bratlinge mit Kartoffelcurry (vegan)	Erbsensuppe mit Brot	Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Rosmarinreis

Ihre Angaben zu Spezialmenü + veggi	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Welche Art der Unverträglichkeiten bestehen	z.B. 1x glutenfrei, 3x lactosefrei, 2x Gluten/Eifrei				
Anzahl Spezialmenüs					
Anzahl Vegetarisch					



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: _____

Datum 28.08-01.09	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Tortellini Emiliana (Putenschinken, Erbsen, Tomatensahne)	Hähnchen-Süß-Sauer (f,j,k) mit Karotte, Paprika, Ananas und Basmatireis	Kartoffelpuffer (aw,c) mit Apfelmus (l)	Gemüse-Nudel (aw)- Eintopf (Karotte, Pastinake, Lauch) (i) mit Brot (awdr)	Alaskaseelachs (d) paniert (aw) mit Gemüsereis
Anzahl Menü 2					
Anzahl Salat/Nachspeise					
	Gurken-Karottensalat (i,j)	Obst	Rohkost		Karottensalat (i,j)
Kuchen				Sandkuchen (ad,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln an Tomaten-Sahnesoße (vegan)	Reis an Gemüsesoße	Milchreis mit Apfelmus	Gemüse Eintopf mit Brot	Gemüsereis

Ihre Angaben zu Spezialmenü + veggi	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Welche Art der Unverträglichkeiten bestehen	z.B. 1x glutenfrei, 3x lactosefrei, 2x Gluten/Eifrei				
Anzahl Spezialmenüs					
Anzahl Vegetarisch					

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.