

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____ Herz Jesu _____

Datum 06.12-10.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 					
Anzahl					
Menü 2	Tortellini (aw,c,g)an Tomaten-Sahne-Soße (g) mit Putenschinken und Erbsen	Gemüseschnitzel (aw,c,g) mit Kartoffelbrei (g)	Milchreis (g) mit geriebenen Zimt- Äpfeln	Mediterraner Gemüse-Nudel (aw)- Topf mit Brot (awdr)	Kartoffelpuffer (aw,c) mit Apfelmark (l)
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beete-Salat (i,j)	Mandarinen-Quark	Rohkost		Rotkrautsalat (i,j)/
Kuchen				Spekulatiuskuchen (ad,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Kleine Salzkartoffeln mit Rahmspinat (vegan)	Nudel-Paprika-Pfanne	Milchreis mit geriebenen Zimt- Äpfeln	Mediterraner- Gemüse-Nudel-Topf	Nudeln an Zitronen- Karotten-Soße



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 13.12-17.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 			Gebratener Reis mit JulienneGemüse und Ei	Blumenkohlcremesuppe (g) mit Putenlyoner (l)und Vollkornbrot (awdr)	Fischstäbchen (aw,d) mit Schmand-Erbсен- Kartoffeln (g)
Anzahl					
Menü 2	Käsespätzle (aw,c,g) mit Röstkartoffeln	Geflügelschnitzel (aw) mit Kartoffel- Süßkartoffelbrei (g)			
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	GKarottensal jeweils mit Joghurtdressing ((i,j,g)	Pflaumen-Joghurt	Gem. Salat (i,j)		Gurkensalat mit Joghurtdressing (i,j,g)
Kuchen				Quark- Kuchen(ad,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Amarant- Blumenkohlpfanne	Hirse-Pastinaken- Pfanne in Karottensoße	Gebratener Reis mit JulienneGemüse	Blumenkohlsuppe mit Brot	Risotto mit Paprika und Tomate

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.