



DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____ Krippe St. Rupert _____


Datum 06.02-10.02	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Vollkornnudeln (awdr) mit Tomaten- Basilikumsoße	Rahmgeschnetztes (g) vom Geflügel mit Lauch und Reis		Türkische Linsensuppe mit Weißbrot (aw)	Fischpflanzler (aw,c,d,g) mit Mildem Curry-Kartoffeln (g)
Anzahl					
Menü 2		CousCous (aw) mit Ratatouillegemüse (Aubergine, Zucchini, Tomate, Paprika)	Kaiserschmarrn (aw,c,g) mit Apfelmus		Baked Beans mit Salzkartoffeln
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurken-Salat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		Karottensalat
Kuchen				Pfirsichkuchen (awd,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)					



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: _____ Krippe St. Rupert _____

Datum 13.02-17.02	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Gnocchi-Käse-Pfanne (aw,c,g)	Paprika gefüllt mit CousCous (aw) dazu cremiger Grünkern (aw)			
Anzahl					
Menü 2		Putenleberkas (l) mit Kartoffelbrei (g)	Gebratener Reis mit Juliennegemüse, Chinakohl und Ei (c)	Minestrone (Karotte, Lauch, Erbse) mit Risoninudeln (aw) und Brot (awdr)	Schinkennudeln (aw,c,g,l)
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beetesalat	Obstkorb	Rohkost		Rohkost
Kuchen				Schokoladenkuchen (awd,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)					

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.