



,DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: ___St. Rupert _____

Datum 04.04-08.04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Röstkartoffeln mit Frühlingszwiebeln, Putenschinken(l) u. Ei (c)		Gemüse-Maultaschen (aw,c,g)-Auflauf mit Broccoli, Cocktailtomaten und Käsekruste (g)		Fischstäbchen (wa,d) mit Kartoffeln und Erbsen in Schmand (g)
Anzahl					
Menü 2		Currywurst (l) von Geflügel mit Kartoffelecken		Bauertopf (Kartoffel, Karotten) mit Putenlyoner (l) u. Brot (awdr)	
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Krautsalat (i,j)	Bananen-Quark(g)	Rohkost		Rohkost
Kuchen				Zitronenkuchen (aw,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln an Käsesoße (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: _____ St. Rupert _____

Datum 11.04-15.04	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag/Feiertag
Menü 1 	Vollkornnudeln (awdr) an Tomaten- Basilikum-Soße	Fruchtiges Kokos- Hühnchen (g) mit Basmatireis	Linsenlasagne mit Karotten, Tomaten und Käse (aw,c,g)	Kartoffel-Broccoli- Cremesuppe mit Brot (awdr)	
Anzahl					
Menü 2					
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat (i,j,g)	Pirsich-Joghurt (g)	Gem. Salat (i,j)/Rohkost		
Kuchen				Hefezopf (ad,c,g)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)		Kokos-Gemüse mit Basmatireis	Nudeln an Linsenbolognese	Kartoffel-Broccoli- Suppe mit Brot	



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.