

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____

Datum 06.12-10.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 			Süßkartoffelpfanne mit Kürbis, Lauch und Feta (g)		Vollkornnudeln (awdr) an Zitronen-Wild-Lachs-Soße (d,g)
Anzahl					
Menü 2	Tortellini (aw,c,g)an Tomaten-Sahne-Soße (g) mit Putenschinken und Erbsen	Gemüseschnitzel (aw,c,g) mit Kartoffelbrei (g)		Mediterraner Gemüse-Nudel (aw)-Topf mit Brot (awdr)	
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beete-Salat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		Rotkrautsalat (i,j)
Kuchen				Spekulatiuskuchen (ad,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Kleine Salzkartoffeln mit Rahmspinat (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.

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____

Datum 13.12-17.12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 			Gebratener Reis mit Juliene Gemüse und Ei	Blumenkohlcremesuppe (g) mit Putenlyoner (l) und Vollkornbrot (awdr)	Fischstäbchen (aw,d) mit Schmand-Erbsen- Kartoffeln (g)
Anzahl					
Menü 2	Käsespätzle (aw,c,g) mit Röstkartoffeln	Geflügelschnitzel (aw) mit Kartoffel- Süßkartoffelbrei (g)			
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Karottensal	Obstkorb	Rohkost		Gurkensalat mit Joghurtdressing (i,j,g)
Kuchen				Quark- Kuchen(ad,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)		Hirse-Pastinaken- Pfanne in Karottensoße		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.