

K11 08.04. - 12.04.2019



**Mo.**

Vollkornnudeln "Spirelli" 2w dazu Gemüsesoße (Möhren, Tomaten, Auberginen, Zucchini, Broccoli, Sellerie) und gelbe Linsen 8,9 dazu geriebener Mozzarellakäse 1



**Ovo-lacto-vegetarisch**

s.o.

**Buffet:** Rohkostsalat mit Zucchini und Weißkohl, Rosenkohlsalat, Salat mit roten Bohnenkernen, Gurken, Tomaten  
Dessert: Naturjoghurt 1, Brombeerfruchtsoße (ohne Kerne)

**Di.**

Gemüsesuppe mit Gerstengraupen, Kartoffeln, Lauch, Rindfleisch, Möhren, Sellerie und Liebstöckel 2g,8 dazu Roggenvollkornbrot 2r



**Ovo-lacto-vegetarisch**

Gemüsesuppe mit Gerstengraupen, Kartoffeln, Lauch, Möhren und Sellerie 8 dazu Vollkornbrot 2r



**Buffet:** Rohkostsalat mit Möhren und Äpfeln, Nudelsalat 2w, weißer Bohnenkernsalat mit roter Paprika, Feldsalat, Kartoffeldressing, Weißkohlsalat mit Currydressing, geriebener Edamerkäse 1

**Mi. Kinderwunsessen**

Eierkuchen 1,2w,3 dazu warmes Apfelkompott 37



**Ovo-lacto-vegetarisch:**

Vegetarische Pfanne mit Kartoffelecken, gebratenem Gemüse (Zucchini, Weißkohl, Paprika, Champignons), Hirtenkäse 1,8,9

**Buffet:** Rohkostsalat mit Weißkohl und Blattspinat, Kartoffelsalat mit Spreewälder Gurken 12,21,26, "Couscous"-Getreidesalat 2w, "Berliner Schrippe" 2w

**Do.**

Boulette (Rind/Schwein) 2w,3 oder Boulette (Putenfleisch) 1,2w, Erbsen-Möhrengemüse 1, Parboiledreis, Ketchupsoße



**Ovo-lacto-vegetarisch**

Kartoffelboulette mit Möhren, Broccoli und Röstzwiebeln 2w,3, Ketchupsoße, Erbsengemüse, Parboiledreis

**Buffet:** Zucchinirohkostsalat mit orangen Paprikaschoten, Möhrenrohkostsalat mit Sultaninen, Schnittlauchquarkdip 1, frischer Spinatblattsalat mit Chicoreé, grüner Bohnensalat

**Fr. "Internationaler Tag" Mexiko**

"Nordostatlantisches" Seelachsfilet in "Takko-Käse-Panade"



1,2w,8,10,12,25,29 dazu Zitronenecke 36, Kartoffelstampf mit Möhrenmus und Milch 1



**Ovo-lacto-vegetarisch**

2 Grünkern-Spinatschnitten (Karotten, Hartweizengrieß, Knoblauch) 2d,2w,3, dazu Maisgemüse mit Kürbiskernen, Kartoffelstampf mit Möhren 1

**Buffet:** Möhrenrohkostsalat mit Apfel und Rhabarberdressing, "Ensalada de Mused con patatas"- Gemüsesalat mit Kartoffeln, roten Bohnenkernen, Tomaten und Salsasoße, Blumenkohlsalat

29.04. - 03.05.2019



**Mo. "Internationaler Tag" Italia**

Nudeln "Rigatoni" 2w,

Tomatensoße mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Paprika) und rote Linsen 8,9 dazu geriebener Cheddarkäse 1,25



**Ovo-lacto-vegetarisch**

s.o.

**Buffet:** Rohkostsalat mit Möhren und Kresse, Rosenkohlsalat mit Paprikaschoten, Blattsalat, Radieschen, Dessert: Pfirsichquarkspeise 1

**Di. "Ungarisch" leves gulyás paprikával**

Rindergulaschsuppe mit Paprika, Kartoffeln, Tomaten, Porree, Mais, Majoran und Kümmel 2w,8,12 dazu Roggenvollkornbrot 2r



**Ovo-lacto-vegetarisch**

"Sächsische" Kartoffelsuppe mit Möhren, Porree, Sellerie, Majoran und Liebstöckel 8,9 dazu Roggenvollkornbrot 2r

**Buffet:** Rohkostsalat mit weißem Rettich und Paprikaschoten, roter Bohnenkernsalat mit Tomaten, Weißkohlsalat, Nudelsalat mit gebratenen Auberginen-Zucchiniwürfeln 2w, Radieschenquarkdip 1

**Mi.**



**Do.**

Putenbrustgeschnetzeltes mit Paprika und Joghurt in Champignonsoße 1,2w,8 dazu Spirellinudeln mit Erbsen 1,2w



**Ovo-lacto-vegetarisch**

Panierter Kichererbsenbratling im Cornflakesmantel mit Kartoffeln und Auberginen "orientalisch" 20, Erbsen, Curry-Joghurtsoße 1,2w,8, Reis

**Buffet:** Rohkostsalat von Karotten mit Goudakäse 1, Glasnudelsalat mit Paprikaschoten, Teriyakisoße, Sesam 7,8,9, Rosenkohlsalat, Nudelsalat "Napoli" mit Tomaten 2w

**Fr. "Fisch auf den Tisch"**

Gedünstetes Wildlachsfilet mit frischen Lauchstreifen in Senfsoße 1,2w,8,10,12, Kartoffeln, Möhrengemüse



**Ovo-lacto-vegetarisch**

Gedämpftes Blumenkohlgemüse mit Sonnenblumenkernen und Cheddarkäse 1,25 dazu Paprikasoße und Dampfkartoffeln

**Buffet:** Rohkostsalat mit Gurken, Radieschen und Fenchel, grüner Bohnensalat mit roten Linsen, geriebener Goudakäse 1, Weißkohlsalat süß-sauer

Unser Speiseplan entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" und dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert, und mit diesem Logo ausgezeichnet. Der DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und der DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung beinhaltet im Rahmen einer gesundheitsförderlichen Ernährung die Empfehlung zum Verzehr von **einer Portion Fisch pro Woche**.



**Für eine optimale gesundheitsfördernde Auswahl sollte das gewählte Menü mit den Zutaten des Buffets so ergänzt werden, dass pro Woche mit der Mittagsmahlzeit mindestens 2 Portionen frisches Obst, 2 Portionen Rohkost, 2 Portionen Milch und/oder Milchprodukte (Käse, Joghurt-und Quarkangebote), verzehrt werden!**

**Täglich bieten wir am Buffet frisches Obst an!** Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten! Das Essen wird mit jodiertem Speisesalz zubereit. Änderungen des Speiseplanes sind möglich! Deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind am Aushang einzusehen!