



Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Anna & Anton
wünschen guten Appetit!

Speiseplan 17.05. bis 21.05.2021

<p>Montag</p> 	<p>Zucchini haben Ähnlichkeit mit Gurken und gehören zu den Kürbisgewächsen. Es gibt sie in unterschiedlichen Größen und Farben. Sie sind sehr geschmacksneutral und können herzhaft und süß zubereitet werden</p>	<p>Knabberbeilage: Gemüse/Obstrostkost</p> <p>Zucchinikartoffelgratin mit Sonnenblumenkernen und Käse überbacken</p>
<p>Dienstag</p>		<p>Knabberbeilage: Tomaten-Gurkensalat</p> <p>Rinderpaprikageschnetzeltes^(DG), dazu Vollkornnudeln^(WG)</p> <p><i>alternativ vegetarisch: Paprikaerbsenragout</i></p>
<p>Mittwoch</p>		<p>geröstete Grünkernsuppe^(SE,M,MZ,DG) mit frischer Petersilie, dazu ein Sonnenblumenkernbrötchen^(DG)</p> <p>Dessert: Milchreis^(M,Mz) mit Erdbeersoße</p>
<p>Donnerstag</p>		<p>Knabberbeilage: Melonensalat mit Hirtenkäse^(M,Mz)</p> <p>Linsenbolgonese^(SE) mit Bulgur^(WG)</p>
<p>Freitag</p>		<p>Knabberbeilage: Gurkenräder</p> <p>Lachsfrikadelle^(Ei,DG,M,SS,SF), dazu ein Dillip^(M,Mz) und Salzkartoffeln</p> <p><i>alternativ vegetarisch: Grünkernbratling^(DG,HG,Ei, M,SF)</i></p>

Änderung vorbehalten

Zusatzstoffe: 1= Antioxidationsmittel

Angabe zu den Allergenen auf unserer Homepage: optimahl-vollwert.de/speiseplan

Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verarbeiteten Lebensmittel, können in allen Speisen Spuren der Allergene enthalten sein!