

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: Herz Jesu

Datum 27.06-01.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 			Mini-Backkartoffeln mit Rahmspinat (g)	Erbsencremesuppe (g) mit Gelügelwiener (l) und Brot (awdr)	Vollkornreis an Lachs-Zitronen-Soße (g,d)
Anzahl					
Menü 2	Nudeln (aw) an Tomatensoße	Hähnchengulasch mit Kartoffel- u. Paprikawürfel u. Spätzle (aw,c)			
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat (i,j)	Ananas-Quark (g)	Rohkost		Rohkost
Kuchen				Zitronenkuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln an Tomatensoße	Hähnchengulasch mit Reis	Mini-Backkartoffeln mit Spinat	Süßkartoffel-Kartoffelsuppe mit Brot	Nudeln mit Linsenbolognese

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: Herz Jesu

Datum 04.07-08.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 		Hähnchen-Paprika-Curry (g) mit Basmatireis		Chili con Carne vom Rind mit Mais, Kidneybohnen u. Brot (aw)	
Anzahl					
Menü 2	Mac and Cheese (Nudeln in Käse) (aw,g)		Pfannkuchen (aw,c,g) mit Fruchtkonfitüre (l)		Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln und Ei (g)
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rotebeetesalat (i,j)	Apfel-Joghurt (g)	Rohkost		Karotten-Salat (i,j)
Kuchen				Rhabarber-Kuchen (aw,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudeln an Käsesoße (vegan)	Paprika-Curry mit Basmatireis	Milchreis (vegan) mit Fruchtkonfitüre	Broccolisuppe mit Brot	Bratkartoffeln mit Frühlingszwiebeln

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.