



DE-ÖKO-001



Name der Einrichtung: Herz Jesu

Datum 08.11-12.11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 		Lasagne (awd,c,g) vom Rind mit Karottenwürfel u. Mozzarellakruste (g)		Kartoffel-Paprika- Gulasch mit Brot (awdr)	Fischstäbchen (Alaskaseelachs) (aw,d) mit Erbsen- Karotten-Reis u. Quark-Dip (g)
Anzahl					
Menü 2	Käsespätzle (aw,c,g)		Mienudeln (aw,c) in Sojasoße mit Karotten, Lauch, Erbsen u. Ei (c)		
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beete-Salat (i,j)	Bananen-Quark(g)	Gem. Salat mit Joghurtdressing(i,j,g)		Rotkrautsalat (i,j)
Kuchen				Vanillekuchen (ad,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Polenta mit Paprikagemüse	Überbackene Nudeln (vegan)	Milchreis (vegan) mit Apfel-Zimt-Stücken	Kartoffel-Paprika- Gulasch mit Brot	Kartoffelgröstl mit Cocktailtomaten u. Feta (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: Herz Jesu

Datum 15.11-19.11	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 		Hähnchen-Kürbis-Curry (g) mit Reis	Pizza (aw,c,2) mit Tomate, Mais, Erbse, Karotte u. Mozzarella (g)		
Anzahl					
Menü 2	Nudeln (aw) an Tomaten-Ricotta-Soße (g)			Grießnockerl (aw,c,g) in(Gemüsebrühe mit Suppengemüse) u. Brot (awdr)	Pfannkuchen (aw,c,g) mit Birnenmus (l)
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Chinakohl jeweils mit Joghurdressing ((i,j,g)	Vanillepudding	Gem. Salat (i,j)		Rohkost
Kuchen				Apfelkuchen (ad,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)	Nudel mit Tomatensoße	Amarant-Juliengemüse-Pfanne	Risotto mit Paprika u. Tomate	Karotten-Süßkartoffel-Kokos-Suppe m. Brot	Nudeln an Spinatsoße

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.