

DE-ÖKO-001



Name der Einrichtung: _____ Krippe St. Rupert _____

Datum 20.02-24.02	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Käsespätzle (aw,c,g)	Chicken Nuggets (aw,c) mit Kartoffelecken und Quarkdip (g)	Kaiserschmarrn (aw,c,g) mit Apfelmus (l)	Gemüsecremesuppe (g) mit Vollkornbrot (awdr)	Nudeln (aw) an Tomaten-Gemüse-Thunfisch-Soße (d)
Anzahl					
Menü 2		Vegetarisch: Kichererbsen-Bällchen mit Kartoffelecken und Quarkdip (g)			
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Gurkensalat (i,j)		Rohkost	Obst	Karottensalat (i,j)
Kuchen		Krapfen (aw,c,2)			
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)				Gemüsesuppe mit Brot	

DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____ Krippe St. Rupert _____

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.

Datum 27.02-03.03	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Nudeln (aw) mit Linsenbolognese	Hühnchencurry (g) mit Basmatireis	Kartoffelpuffer (aw,c) mit Kräuterbuttergemüse (Karotten, Erbse)	Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot (awdr)	
Anzahl					
Menü 2		Cremige Bulgur- pfanne mit Süßkartoffel und Erbsen (g)			Semmelknödel (aw,c,g) mit Bratensoße
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beete-Salat (i,j)	Obst	Rohkost		Karottensalat (i,j)
Kuchen				Zitronenkuchen (ad,c,g,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)					