


DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_



Datum 27.06-01.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 				Erbsencremesuppe (g) mit Gelügelwiener (l) und Brot (awdr)	
<b>Anzahl</b>					
<b>Menü 2</b>	Nudeln (aw) an Tomatensoße	Hühnchengulasch mit Kartoffel- u. Paprikawürfel u. Spätzle (aw,c)	Kartoffelpuffer (aw,c) mit Apfelmus (l)		Linsenasagne (aw,c,g)
<b>Anzahl</b>					
<b>Salat/Nachspeise</b> 	Karottensalat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		Gurkensalat (i,j)
<b>Kuchen</b>				Zitronenkuchen (aw,c,g,2)	
<b>Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)</b>				Süßkartoffel-Kartoffelsuppe mit Brot	



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo 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: \_\_\_\_\_

Datum 04.07-08.07	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> 	Schupfnudeln (aw,c) mit mediterraner Gemüse-Tomaten-Soße (Zucchini-Karotten)	Hähnchen-Paprika-Curry (g) mit Basmatireis			KRIPPE ZU Betriebsausflug
<b>Anzahl</b>					
<b>Menü 2</b>			Pfannkuchen (aw,c,g) mit Fruchtkonfitüre (l)	Broccolicremesuppe (g) mit Brot (awdr)	KRIPPE ZU Betriebsausflug
<b>Anzahl</b>					
<b>Salat/Nachspeise</b> 	Rotebeetesalat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		KRIPPE ZU Betriebsausflug
<b>Kuchen</b>				Rhabarber-Kuchen (aw,c,g,2)	
<b>Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)</b>		Paprika-Curry mit Basmatireis	Milchreis (vegan) mit Fruchtkonfitüre		KRIPPE ZU Betriebsausflug

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.