



DE-ÖKO-001

Name der Einrichtung: _____


Datum 11.10-15.10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Spinatknödel an Käsesoße (g)		CousCous (aw) an Paprikacremegemüse (g)	Hähnchen-Karotten-Lauch-Topf mit Pfannkuchen (aw,c,g) und Brot (awdr)	
Anzahl					
Menü 2		Geflügelhackbällchen in Rahmssoße mit Reis			
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Rote Beete-Salat (i,j)	Obstkorb	Rohkost		
Kuchen				Kürbiskuchen (ad,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)		Reis an Gemüserahm (vegan)		Broccolicremesuppe (vegan) mit Brot	

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: _____

Datum 18.10-22.10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 	Tortellini-Karotten-Auflauf (aw,c,g) mit Mozzarella (g) überbacken	Jäegerschnetzeltes (g) mit Champignons und Spätzle (aw,c)	Kaiserschmarrn (aw,g,c) mit Dunstäpfel (l)	Gemüsesuppe mit Geflügelwiener (l) und Brot (awdr)	Alaskaseelachs (d) in Vollkornpanade (aw,g,2,j) mit Kartoffelsalat (i,j)
Anzahl					
Menü 2					
Anzahl					
Salat/Nachspeise 	Chinakohl (i,j,g) mit Joghurtdressing	Obstkorb	Rohkost		Rohkost
Kuchen				Kürbiskuchen (ad,g,c,2)	
Spezialmenü (frei von 14 Hauptallergenen s. Beiblatt)		Reis an Champignonsoße (vegan)		Gemüsesuppe mit Brot	Falafelbällchen mit Salzkartoffeln

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.