

Essenplan

03.-14.08.2020



imMENSAppetitlich
 Marktstraße 11
 19300 Grabow
 Tel. 038756 22436
www.immensappetitlich.de



**Wir sind Partner der SG-03
 Ludwigslust/ Grabow**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 32	Wurstgulasch (v. Schwein) (2,3,5), Vollkornreis, Salatvariation*	Senfei (Kochei in Senfsauce)(SF,E,M), Kartoffeln, Apfel-Möhrenrohkost	Schnitzel (v. Schweinerücken)(GW,E), Champignons in Sauce (M), Schnittlauchröllchen, Kartoffeln	Seelachsstückchen (F) in Dillsauce (M), Porregegüse, Bandnudeln (GW)	Blumenkohlcremesuppe (M), Sandwichbrot (GW)
	Obstauswahl*	Sauerkirchkaltschale mit Milch (M)	Obstauswahl*	Erdbeer-Birne Smothie (M)	Schokopudding (M,N)
Woche	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Maccaronis (GW,E), Salatvariation*	Hausgem. Bratheringsfilet (F,GW), Stampfkartoffeln (M), Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (M), Schnittlauch	Rückensteak, pan. (v.Schwein)(GW,E), Kohlrabi in Sauce (M), frische Petersilie, Kartoffeln	Hackrolle v. Rind (GW,E,SF), Wachsbohnen in Kräutersauce (M) Vollkornreis (M)	Pfannkuchen (G,E,M) mit hausgemachtem Apfel-Kompott
	Obstauswahl*	Stachelbeerkaltschale mit Milch (M,2,3,6))	Obstauswahl*	Kirschfruchtmilch (M)	Salatvariation *
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone	*Salatvariation: Blattsalat, Tomate, Paprika Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat			

1) Farbstoffe, 2) konserviert, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, (GW) Weizen glutenhaltig, (GR) Roggen glutenhaltig E) Eier, F) Fische, M) Milch, SE) Sellerie, SF) Senf, N) Kakao

Ovo-lacto-vegetarische Alternative im Angebot!

Unser Speisenplan entspricht dem "DGE- Qualitätsstandard in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.



Essenplan

17.-28.08.2020



imMENSAppetitlich

Marktstraße 11

19300 Grabow

Tel. 038756 22436

www.immensappetitlich.de



**Wir sind Partner der SG-03
Ludwigslust/ Grabow**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche	Rindfleischbolognese mit Möhrenstreifen, Spaghettis (GW), Salatvariation*	Rührei(E,M) mit Spinat (M), Kartoffeln	Fischstäbchen(F,GW,E) (v.Seelachs), Gurkensalat mit Buttermilchdressing (M) und frischem Dill, hausgemachte Stampfkartoffeln (M)	Hähnchenbrustfilet, natur, Fingermöhren, Petersiliensauce (M), Vollkornreis,	Grüne Erbsencremesuppe (M) mit Frischkäsehäubchen (M), frische Petersilie, Landbrotsscheibe (GW)
	Obstauswahl*	Quarkspeise mit Weintrauben (M)	Obstauswahl*	Holunderfruchtmilch (M)	Pflaumenspeise (2,3) mit Vanillesauce (M,1,4)
Woche	Gemüseburger (E,SE,GW,SF) (Möhre, Blumenkohl, Porree, Erbsen), Möhrenstifte, frische Petersilie, Stampfkartoffeln (M)	Gulasch (v. Schwein), Blumenkohl, Vollkornreis	Wildlachsfilet mit Kräuterkruste(F, GW,M)), Porrhée in Sauce (M), Kartoffeln	Gebr. Jagdwurstscheibe, (v. Schwein)(2,3,5,SF) Tomatensauce, Spirellinudeln (GW), Salatvariation*	Hefeklöße(GW,M) mit Blaubeersauce
	Erdbeermilch (M)	Obstauswahl*	Vanillepudding (M,1,4) mit Pfirsichspiegel	Obstauswahl*	Salatvariation*
	* Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone	* Salatvariation: Blattsalat, Tomate, Paprika Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat			

1) Farbstoffe, 2) konserviert, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) mit Phosphat, 6) mit Süßungsmittel, (GW) Weizen glutenhaltig, (GR) Roggen glutenhaltig E) Eier, F) Fische, M) Milch, SE) Sellerie, SF) Senf, N) Kakao

Ovo-lacto-vegetarische Alternative im Angebot!

Unser Speisenplan entspricht dem "DGE- Qualitätsstandard in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung". Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

