

Essenplan

01.-12.08..2022



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 31	Gemüsebolognese (Zucchini, Möhre, Mais), Vollkornnudeln (GW),	Wildlachsfilet (mit Käse überbacken)(F,M), Möhrenstifte, Stampfkartoffeln (M), Sauce mit frischem Dill	Bratklops (GW,E,SF)(v.Schwein), Bohnen, Petersiliensauce (M), Kartoffeln	Milchreis (M) mit gekühlter Erdbeersauce	Käsesticks, (Mozzarella,M,GW) Bulgur,(GW), Basilikum-Joghurt-Dip (M), Blattsalat, Tomate,Gurke,Paprika
	Johannisbeerquark (M)	Obstauswahl*	Blaubeerbuttermilch (M)	Gurkensalat mit frischem Dill	Obstauswahl*
Woche 32	Wurstgulasch (vegetarisch) (SB,2,3) Vollkornreis, Linsensalat	Senfei (Kochei in Senfsauce)(SF,E,M), Kartoffeln, Möhren-Rettichsalat	Schnitzel (v. Schweinerücken)(GW,E), Champignons in Sauce (M), Schnittlauchröllchen, Kartoffeln	Seelachsstückchen (F) in Kräutersauce (M), Blattspinat, Bandnudeln (GW)	Blumenkohlcremesuppe (M), Sandwichbrot (GW)
	Obstauswahl*	Sauerkirschkaltschale mit Milch (M)	Obstauswahl*	Erdbeer-Birne Smoothie (M)	Schokopudding (M,N)
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone				* Änderungen vorbehalten

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 für die Verpflegung 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.





Wir sind Partner der SG-03
Ludwigslust/ Grabow

Essenplan

15.-26.08.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 33	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Maccaronis (GW,E), weiße und rote Bohnensalat	Currywurst (2,3,5,SF,SE) (v. Schwein), Paprikagemüse in milder roter Currysauce (SF,SE), Reis	Gemüseschnitzel (E,SE,GW,6) (Möhre, Blumenkohl, Mais, Porree, Erbsen), Kohlrabi in Sauce (M), frische Petersilie, Kartoffeln	Hausgem. Bratheringsfilet (F,GW), Stampfkartoffeln (M), Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (M), Schnittlauch	Pfannkuchen (GW,E,M) mit hausgemachtem Apfel-Kompott
	Obstauswahl*	Kirschfruchtmilch (M)	Obstauswahl*	Erdbeerkaltschale mit Milch (M,2,3,6))	Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika
Woche 34	Bolognese (veg.) mit Möhrenstreifen Gabelspaghettis (GW), Gurkensalat mit Buttermilchdressing (M) und frischem Dill	Rührei(E,M) mit Spinat (M), Kartoffeln	Fischstäbchen(F,GW,E) (v.Seelachs), Gurkenrahmgemüse mit frischem Dill (M), hausgemachte Stampfkartoffeln (M)	Hähnchencurry (mit Ananassaft und Kokosmilch Hähnchenbrustfilet)(M), Vollkornreis, Blattsalat mit Aprikosen	Grüne Erbsencremesuppe (M) mit Frischkäsehäubchen (M), frische Petersilie, Landbrotscibe (GW)
	Obstauswahl*	Holunderfruchtmilch (M)	Obstauswahl*	Quarkspeise mit Weintrauben (M)	Pflaumenspeise (2,3) mit Vanillesauce (M,1,4)
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone				* Änderungen vorbehalten

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 für die Verpflegung 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.

