

# Essenplan

02.01.-13.01.2023



**imMENSAppetitlich**  
 Marktstraße 11  
 19300 Grabow  
 Tel. 038756 22436  
[www.immensappetitlich.de](http://www.immensappetitlich.de)



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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	Chinapfannengemüse (Bambus, Möhre, Porree), süß-saure-Sauce mit Ananassaft, (SB,2)Vollkornreis (GW)	Fruchtige Tomatensauce, Schleifennudeln (GW), Reibekäse (M), Linsensalat	Boulette (v.Thunfisch)( F,E,GW), Petersiliensauce (M) Stampfkartoffeln (M), Gurkensalat	Geschnetzeltes (v. der Schweineoberschale)(M), grüne Bohnen, Kartoffeln	Kartoffelsuppe (SE) mit Wurzelgemüse
	Obstauswahl *	Cranberrysmothie (M,2,3,6)(mit Buttermilch)	Joghurt (M) mit Mandarinen (2)	Obstauswahl *	Kirschspeise mit Milch (M)
Woche 2	Spinat (M), Rührei (E,M), Kartoffeln	Gemüsebratling (E,SE,GW,SF,6) (Möhre, Blumenkohl, Mais, Porree, Erbsen),, Fingermöhrchen, Petersiliensauce, Stampfkartoffeln (M)	Seelachsstückchen in Dillsauce (M,F), Erbsen, Vollkornreis	Wurstgulasch (v.Schwein u. Rind) (2,3,5,SF) Spirellinudeln (GW), Weißkraut-Apfel-Salat	Mecklenburger Haferbrei (M,GW) mit Pflaumen (2,3,6)
	Obstauswahl *	Zitronenquark (M)	Schokopudding (M,N)	Obstauswahl *	Blattsalat mit Fenchel u. Orange, Orangen-Senf dressing (SF)
	*Obstauswahl: Mandarine, Apfel, Birne				* 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

16.01.-27.01.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 3	Veg. Weißkohleintopf (SE), Kartoffelwürfel	Käsesticks (GW,E,M) Blumenkohl , Sauce (M), Kartoffeln	Wildlachsfilet mit Kräuterkruste überbacken (M,F,GW), Porregemüse in Sauce (M) , Vollkornreis	Schweinerückensteak (v.Schweinelachse) (E) , Sauce (M) , Kartoffeln, Rotkrautsalat	Gemüsebolognese (Möhren, Tomaten, Mais, Zucchini), Gabelspaghettis (GW,E),
	Bananenjoghurt (M)	Obstauswahl *	Tomate-Kichererbsen-Salat mit Basilikum	Granatapfel-Fruchtmilch (M,2,3,6)	Obstauswahl *
Woche 4	Fischstäbchen (Seelachs) (F,GW,E), Wirsingemüse, Stampfkartoffeln (M)	Champignonpfanne in Rahmsauce (M) Schnittlauchröllchen, Vollkornreis	Hefeklösse (GW) mit Kirschsauce	Gebratene Jagdwurst- scheibe (v.Schwein) (2,3,5) Spirellinudeln (GW), Tomatensauce, Gurkensalat	Ei in Kräutersauce (M,E), Erbsen und Möhren, frische Petersilie, Kartoffeln
	Obstauswahl *	Vanillepudding (M,1,4) mit Holunderbeersauce	Linsensalat, bunt	Obstauswahl *	Quark (M) mit Weintrauben
	*Obstauswahl: Mandarine, Apfel, Kiwi				* 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.

