

Essenplan

04.07.-15.07.2022



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 27	Italienische Tomaten-sauce mit Basilikum, Streukäse (M), Vollkornhörchennudeln (GW), Bunter Linsensalat	Bratwurst (v.Schwein) (2,3,5,SF) Wachsbohnen, Sauce (M), frische Petersilie, Kartoffeln	Thunfischboulette (F,GW,E) Kohlrabi, Dillsauce (M), Vollkornreis	Blumenkohl und Brokkoli mit Käse überbacken (M) Kräutersauce (M), Stampfkartoffeln (M)	Apfel-Fliederbeersuppe mit Zwiebackstückchen (GW)
	Obstauswahl*	Johannisbeermilch (M,2,3,6)	Quark (M) mit Himbeeren	Obstauswahl*	Gurkensalat, Käsebaguette (GW,M)
Woche 28	Spinat (M), Rührei (M,E), Kartoffeln	Fischstückchen (v. Seelachs)(F) in Dillsauce (M), Kartoffeln, Eisbergsalat mit Pfirsichdressing	mildes Chili-sin carne, (vegetarisch) mit Kidneybohnen, Vollkornreis, Tomatensalat	Schweinerückensteak, paniert (GW,E) Möhrenstifte in Sauce, frische Petersilie, Stampfkartoffeln (M)	Schmorgurkenpfanne (M) mit frischem Dill, junge Kartoffeln
	Erdbeeryoghurt (M)	Obstauswahl*	Apfelmus mit Vanillesauce (M,1,2,4,6)	Obstauswahl*	Rhabarberspeise mit Milch (M)
	*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

18.07.-29.07.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 29	Maccaronis (GW,E), Brokkoli-Creme-Sauce (M),	Leichtes Linsencurry (M,SE) Vollkornreis, Blattsalat mit Aprikosen	Kartoffelröstis(GW,E) mit Wildlachs-Joghurtdip (F,M), buntes Pfannengemüse (Möhre, Zucchini, Paprika ,Tomate)	"Königsberger Klops" (GW,E,SF) (Kochklops v. Schweinehack in Kapernsauce)(M), Kartoffeln, Apfel-Möhrenrohkost	Hefeklösse (GW,M,E) mit Pfirsichsauce
	Obstauswahl*	Zitronen-Minze-Buttermilch (M)	Blaubeerquark (M)	Obstauswahl*	Eisbersalat mit Kichererbsen , Joghurtdressing (M)
Woche 30	Sommereintopf (Bohnen, Möhren, Blumenkohl) (SE), mit Buchstabennudeln (GW), frische Petersilie	Kabeljaufilet, (in Maismehl mehliert u. ausgebacken (F), Kohlrabigemüse in Petersiliensauce (M), Stampfkartoffeln (M)	Boulette (von Grünkern, E,GW), Tomatensauce, Spirellinudeln (GW)	Rindergeschnetzeltes (aus der Oberschale), Erbsen, frische Petersilie, Vollkornreis	Eierragout (E,M), frischer Schnittlauch, Kartoffeln, Möhrenrohkost
	Waldbeerenjoghurt ((Brombeeren, Jahannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren) (M)	Obstauswahl*	Paprikasalat mit Lauch	Obstauswahl*	Rhabarberkaltschale mit Milch (M)
	*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.

