

Essenplan

04.05. -15.05.2020



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 19	Bratwurst (2,3,5,SF) (v. Schwein), Blumenkohl in Sauce (M), Kartoffeln	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Spaghettis (GW), Salatvariation*	Boulette (F,GW,E)(v.Thunfisch), Stampfkartoffeln (M), Gurkensalat mit Buttermilchdressing und Dill (M)	Gulasch (vom Schweinerücken), gelbe Bohnen, Vollkornreis, Schnittlauchröllchen	Eierkuchen (GW,E) mit Himbeersauce
	Obstauswahl*	Zitronenquark (M)	Rhabarberkaltschale mit Milch (M)	Obstauswahl*	Salatvariation*
Woche 20	Wurstgulasch (2,3,5,SF) (v.Rind u. Schwein), Maccaronis (GW), Salatvariation*	Rührei (M,E), Erbsen, Stampfkartoffeln, frische Petersilie	Hühnerfrikassee (M,SE) (v. Hähnchenbrustfilet), Möhrenstifte, frische Petersilie, Vollkornreis	Fischstückchen (v.Seelachs) (F) in Dillsauce (M), Kartoffeln, Salatherzen mit Zitronen-Buttermilchdressing (M)	Sommergemüse-Eintopf (SE)(Möhren, Bohnen, Kohlrabi) Kartoffelstückchen, frische Petersilie, Bauernbrotscheibe (GW,GR)
	Obstauswahl*	Johannesbeerbuttermilch (M,2,3,6)	Obstauswahl*	Erdbeerjoghurt (M)	Vanillepudding (M,1,4) mit Erdbeerspiegel
	*Obstauswahl: Kiwi, Apfel, Nektarine	*Salatvariation: Blattsalate, Tomate, Gurke oder Möhren-, Bohnen, Gurkensalat			* 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 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

18.05.-29.05.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 21	Hefeklösse (GW,M,E) mit Blaubeersauce	Wildlachsfilet mit Käse überbacken (F,M), Möhrenstifte mit Fond, Stampfkartoffeln (M)	Fruchtige Tomatensauce, Mozzarellareibekäse (M), Spaghetti (GW), Salatvariation*	Christi Himmelfahrt	Frei
	Salatvariation*	Aprikosenquark (M)	Obstauswahl*		
Woche 22	Rindfleischbolognese mit Möhrenstreifen, Vollkorn-Hörnchennudeln (GW), Salatvariation*	Rührei (E,M), Spinat (M), Kartoffeln	Fischstäbchen(v.Seelachs) (F,GW,E) Möhrenstifte (mit Fond), frischer Dill, Stampfkartoffeln (M)	Grillsteak (v.Schweine-rücken), Sommersalat (Tomate,Gurke, Frühlings-zwiebeln), Bulgur,(GW) Basilikum-Dip (M)	Veg. Kohlrabieintopf (SE,M) mit Kartoffelstückchen, frische Petersilie
	Obstauswahl*	Joghurt (M) mit Himbeerspiegel	Obstauswahl*	Aprikosenbuttermilch (2)	Heidelbeergrütze mit Milch (M)
	*Obstauswahl: Kiwi, Apfel, Nektarine	*Salatvariation: Blattsalate, Tomate, Gurke oder Möhren-, Bohnen, Gurkensalat			* 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 Speiseplan 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.

