

# Essenplan

03.-14.05.2021



**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 18	Mecklenburgische Buttermilchskartoffeln (2,3,5,M) mit gebratenen Wienerscheiben (2,3,5,SF)	Ei in Kräutersauce (E,M), Kartoffeln, Möhrenstifte	Zuccinihälfte mit Käse überbacken (M), Schleifennudeln (GW), hausgemachtes Basilikumpesto (N)	Hähnchencurry mit Ananas und Kokosmilch Hähnchenbrustfilet(M), Erbsen, frische Petersile, Vollkornreis	Kabeljaufilet, (in Maismehl mehliert u. ausgebacken (F), Tomatensalat mit Joghurt-Dill-Dip (M), Stampfkartoffeln (M)
	Weißkraut-Apfel-Salat	Obstauswahl*	Waldmeistergötterspeise (1,6,2,3) Vanillesauce (M,1,4)	Obstauswahl*	Pfirsich-Apfel-Smoothie
Woche 19	Bratwurst (2,3,5,SF) (v. Schwein), hausgem. bayrisch Kraut, Kartoffeln	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Spaghettis (GW), Gurkensalat	Boulette (F,GW,E)(v.Thunfisch), Stampfkartoffeln (M), Gurkensalat mit Buttermilchdressing und Dill (M)	<b>Christi Himmelfahrt</b>	<b>Ferien</b>
	Obstauswahl*	Zitronenquark (M)	Rhabarberkaltschale mit Milch (M)		
	* <b>Obstauswahl:</b> Kiwi, Apfel, Nektarine				* 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

17.-28.05.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 20	Wurstgulasch (2,3,5,SF) (v.Rind u. Schwein), Maccaronis (GW), Kidney Bohnen - gelbe Bohnen Salat	Rührei (M,E), Erbsen in Sauce, 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
Woche 21	<b>Pfingstmontag</b>	Wildlachsfilet mit Käse überbacken (F,M), Brokkoli, Kräutersauce (M), Stampfkartoffeln (M)	Fruchtige Tomatensauce, Mozzarellareibekäse (M), Spaghetti (GW), Griech. Salat (Gurke, Paprika,Olive)	"Königsberger Klops" (Kochklops v. Schwein in Kapernsauce)(M,SF,GW,E), Kartoffeln, Rotkrautsalat	Hausgem. Hähnchen-nuggets (v. Filet), leichte Currysauce (mit Ananas u. Kokos)(SE,SF,M,N,1,2), Zucchini-Paprikapfannengemüse, Vollkornreis
		Aprikosenquark (M)	Obstauswahl*	Kirschgrütze mit Milch (M)	Obstauswahl*
	*Obstauswahl: Kiwi, Apfel, Nektarine				* 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

31.05.-03.06.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 22	Rindfleischbolognese mit Möhrenstreifen, Vollkorn-Hörnchennudeln (GW), Blattsalat mit Sonnenblumenkernen	Rührei (E,M), Spinat (M), Kartoffeln	Fischstäbchen(v.Seelachs) (F,GW,E) Gurkenrahmgemüse , frischer Dill, Stampfkartoffeln (M)	Hähnchenschnitte (v.Hähnchenbrustfilet), 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				* 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.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.

