

Essenplan

07.-18.11.2022



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 45	Eierpfannkuchen mit hausgemachtem Apfelkompott (E,GW,M)	Geflügelbratwurst (2,3,5,SF), hausgemachtes bayrisch Kraut, Kartoffeln	Käsetaler (M,GW,E), Wachsbohnen, Sauce, (M), Vollkornreis, frische Petersilie	Hausgemachte Frikadelle (v. Thunfisch)(F,E,GW), Stampfkartoffeln (M), Gurkensalat mit frischem Dill	Gemüsebolognese (Zucchini, Möhren, Tomate, Mais), Spaghettis (GW,M)
	Rotkrautsalat	* Obstauswahl	* Obstauswahl	Vanillepudding (M,1,4) mit Sanddornspiegel	Bananenquark (M)
Woche 46	Veg.Erbseneintopf (SE) mit Kartoffelstückchen	Seelachsstückchen in Dillsauce (F,M), Weisskraut-Apfelsalat, Vollkornreis	Schweinebraten, Sauce (v. Schweinelrücken) (SF,GW,E), Rosenkohl, Kartoffeln	Bolognese (veg. mit Bulgur)(GW) mit Möhrenstreifen, Spaghettis (GW)	Ei in Senfsauce (E,SF,M), Rübchen-Salat, Kartoffeln
	* Obstauswahl	Joghurt (M) mit Orangenspiegel (2,3,6)	* Obstauswahl	Schokopudding (M,N)	Beerensmothie Brombeeren, Jahannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Joghurt)(M)
	* Obstauswahl: Apfel, Birne, Pflaume				* 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

21.11.-02.12.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 47	Wildlachsfilet, mit Käse überbacken (F,M), Blattspinat (M) , Stampfkartoffeln (M)	Schmorkohl (mit Hack vom Schwein), Kartoffeln	Fruchtige Tomatensauce, Vollkornhörchennudeln (GW), Reibekäse (M), Winterblattsalate mit Mandarinen (2,3)	Schwarzwurzelgeschnetzeltes, frische Petersilie, Kartoffeln	Hefeklöße (GW) mit Orangen-Zimt-Sauce
	*Obstauswahl	Quark (M) mit Mangospiegel	Vanillepudding (M,1,4)	*Obstauswahl	Bunter Linsensalat
Woche 48	Wurstgulasch (veg.) (2,3,5,SF), Spirellinudeln (GW), grüne Bohnensalat	Fischstäbchen, (F,GW,E), Blumenkohl in Sauce (M), Kartoffeln	Rührei (M), Kartoffelstampf (M), Sauce (M) , Rote Bete-Winterrettich-Salat	Hühnerfrikassée (v. Hähnchenbrustfilet) (M,SE), Möhrenstifte, frische Petersilie, Vollkornreis	Veg. Gemüseintopf (Bohnen,Möhren,Sellerie)(SE) mit Graupen (GW), frische Petersilie, Brotscheibe
	*Obstauswahl	Orangenkaltschale mit Milch (M)	Holunderbeerenjoghurt (M)	*Obstauswahl	kleiner Milchreis(M) mit Birnen (2,3)
	*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.

