

Essenplan

04.10.-15.10.2021



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 40	Rinderbolognese mit Möhrenstreifen, Vollkornspaghettis (GW), Bohnensalat	Seelachsstückchen in Dillsauce (M,F), Kohlrabi, Reis	Schnitzel (v. Schweinerücken)(GW,E), Champignons in Sauce (M), Schnittlauchröllchen, Stampfkartoffeln(M)	Senfei (Kochei in Senfsauce)(M,SF,E), Möhren-Pastinaken-Rohkost, Kartoffeln	Veg. Weiße Bohneneintopf (SE) und Kartoffelwürfel, frische Petersilie
	Obstauswahl*	Granatapfel-Milch (M,2,3,6)	Beerenkaltschale Brombeeren, Jahannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)	Obstauswahl*	Birnenquark (M)
Woche 41	Hausgemachtes Bratheringsfilet (GW,F), Weißkraut-Möhren-Maissalat, Stampfkartoffeln (M)	Fruchtige Tomatensauce, Reibekäse (M), Spaghettis (GW), Gurkensalat	Hausgemachte Hähnchennuggets (E), Möhrenstifte, Petersiliensauce (M), Kartoffeln	Milchreis (M) mit Zimt-Pflaumensauce	Geschnetzeltes (v.Schweinerücken)(M), Bohnen mit Schnittlauch, Vollkornreis
	Obstauswahl*	Mangojoghurt (M)	Obstauswahl*	Eisbergsalat mit Tomate, Gurke Paprika, French-Dressing (M)	Zitronenbuttermilch (M)
	*Obstauswahl: Apfel, Birne, Pflaume				

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

18.10.-29.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 42	Wurstgulasch (v.Schwein)(2,3,5,SF), Spirellinudeln (GW), Möhren-Apfel-Salat	Rührei (E,M), Spinat (M), Kartoffeln	Kabeljau (mit Maismehl mehliert, ausgebacken)(F) Steckrübengemüse, Kräutersauce (M) Stampfkartoffeln (M)	Hähnchenbrustfilet, natur, Balkansalat (Paprika, Gurke, Mais,Tomaten), Tomaten- Vollkornreis, Quark-Dip (M)	Veg. Linseneintopf (SE) mit Kartoffelstückchen
	Obstauswahl*	Waldbeersmothie Brombeeren, Jahannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren) (M)	Bananenjoghurt (M)	Obstauswahl*	Schokopudding (M,N)
Woche 43	Wildlachsfilet (F) mit Kräuterkruste (M,GW), Erbsen, Bulgur (GW), Dill- Joghurt-Dip (M)	Ital. Tomatensauce, frisches Basilikum, Vollkornnudeln (GW), Salatherzen mit Zitronen- Buttermilchdressing (M)	Schnitzel, paniert (E,GW)(v.Schweinelachse), Schwarzwurzeln, Sauce (M), frische Petersilie, Kartoffeln	Königsberger Klops (Kochklops v. Schweinehack in Kapernsauce)(GW,E,SF,M), Rotkrautsalat, Kartoffeln	Mecklenburger Haferbrei (GW,M) mit Holunder-Apfel- Sauce
	Obstauswahl*	Quark (M) mit Brombeerspiegel	Vanillepudding (M,1,4)	Obstauswahl*	Tomaten-Gurkensalat mit frischem Dill
	*Obstauswahl: Apfel, Birne, Pflaume				

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.

