

Essenplan

02.-13.08.2021



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 31	Gemüsebolognese (Zucchini, Möhre, Mais), Vollkornspaghettis (GW),	Wildlachsfilet "Hawaii" (mit Ananas und Käse überbacken)(F,M,2), Erbsen, Stampfkartoffeln (M)	Bratklops (GW,E,SF)(v.Schwein), Bohnen, Petersiliensauce (M), Kartoffeln	Milchreis (M) mit gekühlter Erdbeersauce	Hausgem. Hähnchennuggets, (v. Hähnchenbrustfilet) Bulgur,(GW), Basilikum-Joghurt-Dip (M), Blattsalat, Tomate Gurke Paprika
	Obstauswahl*	Johannisbeerquark (M)	Blaubeerbuttermilch (M)	Gurkensalat mit frischem Dill	Obstauswahl*
Woche 32	Wurstgulasch (v. Schwein) (2,3,5), Vollkornreis, Blattsalat mit Zitronenbuttermichdressing (M)	Senfei (Kochei in Senfsauce)(SF,E,M), Kartoffeln, Apfel-Möhrenrohkost	Schnitzel (v. Schweinerücken)(GW,E), Champignons in Sauce (M), Schnittlauchröllchen, Kartoffeln	Seelachsstückchen (F) in Dillsauce (M), Porrengemüse, Bandnudeln (GW)	Blumenkohlcremesuppe (M), Sandwichbrot (GW)
	Obstauswahl*	Sauerkirschkaltschale mit Milch (M)	Obstauswahl*	Erdbeer-Birne Smoothie (M)	Schokopudding (M,N)
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone	*Salatvariation: Blattsalat, Tomate, Paprika Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat			* 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

16.-27.08.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 33	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Maccaronis (GW,E), Rotkrautsalat	Hausgem. Bratheringsfilet (F,GW), Stampfkartoffeln (M), Eisbergsalat mit Joghurt Dressing (M), Schnittlauch	Rückensteak, pan. (v.Schwein, GW,E), Kohlrabi in Sauce (M), frische Petersilie, Kartoffeln	Currywurst (2,3,5,SF,SE) (v. Schwein), Paprikagemüse in milder roter Currysauce (SF,SE), Reis	Pfannkuchen (GW,E,M) mit hausgemachtem Apfel-Kompott
	Obstauswahl*	Stachelbeerkaltschale mit Milch (M,2,3,6))	Obstauswahl*	Kirschfruchtmilch (M)	Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika
Woche 34	Rindfleischbolognese mit Möhrenstreifen, Spaghettis (GW), Weißkrautsalat mit Kohlrabi und Radieschen	Rührei(E,M) mit Spinat (M), Kartoffeln	Fischstäbchen(F,GW,E) (v.Seelachs), Gurkensalat mit Buttermilchdressing (M) und frischem Dill, hausgemachte Stampfkartoffeln (M)	Hähnchenbrustfilet, natur, Fingermöhren, Petersiliensauce (M), Vollkornreis,	Grüne Erbsencremesuppe (M) mit Frischkäsehäubchen (M), frische Petersilie, Landbrotzscheibe (GW)
	Obstauswahl*	Quarkspeise mit Weintrauben (M)	Obstauswahl*	Holunderfruchtmilch (M)	Pflaumenspeise (2,3) mit Vanillesauce (M,1,4)
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone	*Salatvariation: Blattsalat, Tomate, Paprika Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat			* 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

30.08.-03.09.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 35	Gemüseburger (E,SE,GW,SF,6) (Möhre, Blumenkohl, Porree, Erbsen), Möhrenstifte, Sauce (M) mit frischer Petersilie, Stampfkartoffeln (M)	Gulasch (v. Schweinerücken), Blumenkohl, Vollkornreis	Wildlachsfilet mit Kräuterkruste (F, GW, M), Pöree in Sauce (M), Kartoffeln	Gebr. Jagdwurstscheibe, (v. Schwein) (2,3,5,SF) Tomatensauce, Spirellinudeln (GW), Eisberg-Kichererbsen-Salat	Hefeklösse (GW, M) mit Blaubeersauce
	Erdbeermilch (M)	Obstauswahl*	Vanillepudding (M,1,4) mit Pfirsichspiegel	Obstauswahl*	Tomate-Mozzarella (M)-Ruccola-Salat
Woche					
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone	*Salatvariation: Blattsalat, Tomate, Paprika Gurkensalat, Möhren-Apfel-Salat			* 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.

