

Essenplan

06.-17.09.2021



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 36	Gemüsebolognese (Zucchini, Mais, Tomate, Möhren, frischer Lauch), Spaghettis (GW,E), Rotkrautsalat	Schmorkohl (mit Hack v. Schwein)(E,GW), Kartoffeln	Rührei (E,M), Erbsen, Stampfkartoffeln (M), frische Petersilie	Kabeljau, (in Maismehl mehliert und ausgebacken)(F), Fingermöhren, Dillsauce (M) Vollkornreis	Grüne Bohneneintopf (mit mageren Rindfleischstückchen)(SE) frische Petersilie, Landbrotzscheibe (GR, GW)
	Obstauswahl*	Quitten-Quarkspeise(M,2,3)	Obstauswahl*	Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika, Kichererbsen) Joghurt-	Pflaumengrütze (GW) mit Vanillesauce (1,4)
Woche 37	Wurstgulasch, (v. Schwein u. Rind)(2,3,5,SF), Vollkornreis, Linsen-Ruccola Salat mit frischem Schnittlauch	Chinapfanne (Bambus (2,3), Zuckerschoten, Möhre, Porree), süß-saure Sauce (SB, 2,3), Chinanudeln (GW)	Hausgemachte Frikadelle (v. Thunfisch)(F,GW,E), Petersiliensauce (M), Tomatensalat (M), Stampfkartoffeln (M)	Hühnerfrikassé (v. Hähnchenbrustfilet)(M,SE), Möhren und Erbsen, Kartoffeln	Grießbrei (M,GW) mit Kirschsauce
	Obstauswahl*	Blaubeerjoghurt (M)	Obstauswahl*	hausgem. Birnenmus (2,3,6) mit Vanillesauce (M,1,4)	Weißkraut-Apfelsalat (2,3)
	*Obstauswahl: Apfel, Nektarine, Melone				* 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, (SB) Sojabohne

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

20.09.-01.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 38	Italienische Tomatensauce mit Basilikum, Maccaronis (GW,E), Baikalsalat (Kidneybohnen, bunte Paprika, gelbe Schälerbsen)	Fischstäbchen (F,GW,E), Dillsauce (M), Stampfkartoffeln (M) Gurkensalat,	Schweinesteakpfanne, (v.Schweinerücken)(E), mit frischen Champignons in Sauce (M), Schnittlauchröllchen, Vollkornreis	Eierragout (E,M,SF), Kohlrabi-Möhrenstifte, frische Petersilie, Kartoffeln	Kürbissuppe (M), Mini-Wiener (2,3,5,SF), Kürbiskerne, Bauernbrot (GR, GW)
	Obstauswahl*	Quark (M) mit Weintrauben	Waldbeerenmilch Brombeeren, Jahannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren) (M)	Obstauswahl*	Schokopudding (K,N)
Woche 39	Bratwurst (2,3,5,SF)(v.Geflügel), Blumenkohl, Sauce (M), Kartoffeln	Pfannkuchen (GW,M,E) mit hausgem. Apfelmus	Hähnchenbrustfilet, natur, Bohnen, Kresse-Dip (M), Bulgur (GW)	Wildlachsfilet (Käse überbacken)(F,M), Kräutersauce (M) Stampfkartoffeln (M), Möhrenrohkostsalat	Gemüseburger (E,SE,GW,SF) (Möhre, Blumenkohl, Porree, Erbsen), Paprikagemüse mit ung. Sauce (SE), Vollkornhörnchennudeln (GW)
	Obstauswahl*	Blattsalat mit Kichererbsen, Joghurtdressing (M)	Obstauswahl*	Vanillepudding (M,1,4), Preiselbeersauce (2,3)	Holunderbeeren-Buttermilch (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, K) 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.

