

# SPEISEPLAN

## SPEISEPLAN FÜR KINDERGARTENKINDER AB 3 JAHREN\*\*



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rindergeschnetzeltes mit Gemüse</li> <li>• Hörnchennudeln</li> </ul>  <p>Milch-Shake mit Früchten*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seehechtfilet in fruchtiger Currysoße</li> <li>• Reis</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geflügel-Frikadelle</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Karotten-Rahmgemüse</li> </ul>  <p>Obstsalat oder Stückobst*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornspaghetti mit Gemüse-Käse-Soße</li> </ul>  <p>Joghurt mit Früchten der Saison*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quarkknödel</li> <li>• Apfel-Aprikosen-Mus</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>
Woche 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorsuppe: Tomaten-Stüßkartoffel-Suppe</li> <li>• Pizza Margherita</li> </ul>  <p>Joghurt mit Früchten der Saison*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geflügel-Bratwurst</li> <li>• Kartoffeln</li> <li>• Mischgemüse</li> <li>• Vollkornbrötchen*</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wildlachsballchen in Tomaten-Mais-Soße</li> <li>• Naturreis</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rindergulasch mit Paprika und Tomaten</li> <li>• Hörnchennudeln</li> </ul>  <p>Obstsalat oder Stückobst*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mini-Ravioli mit Tomaten-Gemüse-Soße</li> </ul>  <p>Quark mit Früchten der Saison*</p>
Woche 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornspaghetti mit mildem Rindergulasch und Gemüse</li> </ul>  <p>Obstsalat oder Stückobst*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kaiserschmarrn (mit Quark, ohne Rosinen)</li> <li>• Apfel-Aprikosen-Mus</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kalbsfrikassee mit feinem Gemüse</li> <li>• Naturreis</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fischstäbchen (aus Alaska-Seelachsfilet)</li> <li>• Kartoffelbrei</li> <li>• Rahmgemüse</li> </ul>  <p>Milch-Shake mit Früchten*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bunter Nudel-Gemüse-Auflauf</li> </ul>  <p>Quark mit Früchten der Saison*</p>
Woche 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wildlachsfilet in Tomatensoße</li> <li>• Naturreis</li> </ul>  <p>Joghurt mit Früchten der Saison*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse-Lasagne</li> </ul>  <p>Obstsalat oder Stückobst*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornspaghetti mit Sauce Bolognese</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Käse überbacken</li> </ul>  <p>Quark mit Früchten der Saison*</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiralnudeln in Spinat-Käse-Soße</li> </ul>  <p>Rohkost oder Salat*</p>

\* Eigenzubereitung in der Kindertagesstätte Bitte ergänzen Sie die Gerichte mit frischen Kräutern.

\*\* Hinweis: Inzwischen empfiehlt die DGE nur noch 1 x pro Woche Fleisch, der hierzu passende HiPP Speiseplan befindet sich gerade in der Zertifizierungsphase

Bei Fragen können Sie sich an nachfolgende Kontaktadresse wenden: Thema Bestellung und Lieferung: Tel. 08441/757-3000