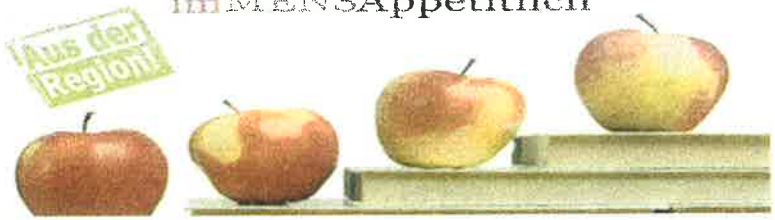
Kita- und Schulverpflegung
imMENSAppetitlich

# Essenplan

**03.-14.04.2023**




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 14 | Bolognese (von roten Linsen), Gabeslpaghetti (GW), | Senfei (Kochei in Senfsauce) (E,M,SF), Kartoffeln, Rotkrautsalat | Fischstückchen (v. Seelachs) (F) in Dillsauce (M), Pfannenjuliennegemüse (Möhre,Sellerie,Lauch) (SE) Vollkornreis, | Veg. Kartoffelsuppe (SE) mit Möhren und Frühlingslauch, frische Petersilie | Karfreitag |
| | Kirschjoghurt (M) | Obstauswahl* | Erdbeermilch (M) | Vanillepudding (M,1,4) mit Pfirsichspiegel | |
| Woche 15 | Ostermontag | Fruchtige Tomatensauce mit Basilikum, Vollkornhörnchennudeln (GW), Möhren-Pastinaken-Salat | Hefeklösse (GW) mit Heidelbeersauce (2) | Hähnchenbrustfilet, natur, Kichererbsen (tomatig) , Paprika-Joghurt-Dip (M), Bulgur (GW) | Schmorgurken (vegetarisch)(M), Kartoffeln, frischer Dill |
| | | Obstauswahl* | Blattsalat mit Mairübchen und Radieschen | Obstauswahl* | Johannisbeerquark (M,2,3,6) |
| | *Obstauswahl: Kiwi, Apfel, Nektarine | | | | * 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 Ihrem Lage abgeschlossen.

Kita- und Schulverpflegung
imMENSAppetitlich

# Essenplan

**17.-28.04.2023**

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 16 | Rührei(M,E), Erbsen (M), Petersiliensauce (M), Kartoffeln | Fischstäbchen (v.Seelachs) (F,GW,E), Stampfkartoffeln (M), Salatherzen in Buttermilchdressing (M) | Rindergerschnetzeltes (v. Oberschale), Champignons, frische Petersilie, Vollkornreis, | Boulette (v.Grünkern) (E,GW), Maccaroni (GW), Tomatensauce, Rotkrautsalat | Veg. Grüne Bohneneintopf (SE) mit Kartoffelstückchen, frischer Petersilie, Brotscheibe (GR, GW) |
| | Obstauswahl* | Erdbeer-Birne-Smothie | Obstauswahl* | Holunderblütenjoghurt (M) | Schokopudding (M,N) |
| Woche 17 | Wildlachsfilet mit Kräuterkruste (GW,F), Kohlrabi in Sauce (M), Kartoffeln | Käsesauce (M), Vollkornnudeln (GW), Pfannengemüse (Zuccini, Möhren, Mais, Lauch), | Currywurst (2,3,5,SF,SE) (v. Schwein) , Paprikagemüse in milder roter Currysauce (SF,SE), Reis | Gemüsebratling (E,SE,GW,SF,6) (Möhre, Blumenkohl, Mais,Porreé, Erbsen) , gelbe Bohnen, Petersiliensauce (M), Kartoffeln | Eierkuchen (E,GW,M) mit Apfelmus |
| | Erdbeermilch (M) | Obstauswahl* | Aprikosenquark (M) | Obstauswahl* | Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Kichererbsen |
| | *Obstauswahl: Kiwi, Apfel, Nektarine | | | | * 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 Ernährunge.V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.