minimanufaktur Parow

Speiseplan für die Mittagsverpflegung
Mai 2024

28.04.2025- 02.05.2025			05.05.2025 - 09.05.2025	T	Z/A	12.05.2025 - 16.05.2025			19.05.2025 - 23.05.2025			26.05.2025 - 30.05.2025		
Erbseneintopf mit Pastinake / Möhre und Kartoffelwürfel Schokoladenpudding		 G	Rahmspinat mit Rührei und Tüften Heidelbeerquarkspeise		G,C G	Spargelsuppe mit Stückchen vom Spargel, Bärlauch und Vollkornbrot Orange / Birne		G Aa-e	Blumenkohl - Brokkoli - suppe mit Tüftenwürfel, gemahlenen Mandeln und Eierstich Vanillejoghurt mit Apfel		G Ha C G	(Pute) Geschnetzeltes mit Spargel,Bärlauch und Zitronen - Reis Apfel / Banane		 G
Bolognese von Lachs u. Wels (Sellerie,Zwiebel), Vollkornnudeln Weißkrautsalat mit Paprika		D I Aa-e 	Bratwurst von Fleischerei Blohm mit Buttererbsen und Salzkartoffeln Weißkohl-Möhrensalat		 G C,D	Kochfisch von Lachs und Wels mit Fenchel, Zitrone Brokkoli, dazu Tüften Gurkensalat mit Joghurt		D,G G	 Vollkornnudeln mit stückiger Tomatensoße und Käse Rotkohlrohkost		 Aa-e G G 	Süßkartoffelpüree mit Pastinaken - Erbsengemüse Kirschquarkspeise		G G G
Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons und Salzkartoffeln Erdbeerjoghurt		Aa G G	Panierter Seelachs mit Dill-Senf-Schmorgurken und Selleriestampf Vanille - Erdbeerpudding		C,D J J G,1	Goldbraun gebackene kleine Kartoffeln, Grüne Soße und Tomatensalat Banane / Kiwi		 G 	Kochklops von Rind und Schwein mit Kaperntunke, Rote Bete Salat und Stampfkartoffeln Stachelbeerquarkspeise		C,J,Aa Aa G G	Fischeintopf vom Wels mit Zwiebeln, Tomate,Dill, Möhre, Fenchel und Quinoa Möhrensalat		 D G Aa
Tag der Arbeit			Garten - Rahmsüppchen mit Pastinake / Zwiebel / Lauch / Erbse / Kräuter und Vollkornbrot Melone / Banane		G Aa-e 	Wildgulasch (Hirsch) mit Rotkohl und Vollkornnudeln Schokoladengrießpudding		 Aa-e Aa,G	Seelachsfilet mit geschmorter Paprika und Tomate, dazu Vollkornreis Weißkraut-Radieschen-Schmand		D G G	Vatertag		
Weiße Bohnen in Tomatensoße mit italienischen Kräutern und Vollkornbrot Gurken - Schmand -salat		 G Aa-e G	Kartoffelgulasch mit Paprika,Bohne und dreierlei Linse Gurke / Tomate		 G 	Milchreis mit heißen Kirschen **<u>Krippe:</u>** Bulgur mit buntem Gemüse Kohlrabi / Radieschen / Tomate		G 1 Aa,G 	Indisches GemüseCurry mit Kokosmilch, Rosenkohl,Pastinake, Bohne und Erbse und Tüften Grießbrei mit Mango		 G	Gnocchis mit mit Tomaten - Mais - gemüse und Frischkäse Gurke / Kohlrabi		C,Aa G

Täglich im Angebot: Obst und Gemüse der Saison!

Legende

Vegetarisch	**Fisch**	**Geflügel**	
Schwein	**Rind**	**Wild**	**Lamm**

Die Allergen- und Zusatzstoff-kennzeichnung entnehmen Sie bitte dem Beiblatt.

Unser Speisenplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit diesem Logo ausgezeichnet.