

Musterspeiseplan Mehrportionsschale

4 Wochen

für Schüler im Alter von 7 – 10 Jahren



inForm

DGE-Qualitätsstandard
für die Schulverpflegung



Der vorliegende Speiseplan wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) geprüft und zertifiziert. Er erfüllt die Kriterien des aktuellen „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ (4. Auflage, 2018) aus folgenden Qualitätsbereichen:

- Lebensmittel einer Mittagungsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und –herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System

Der Speiseplan kann für Grundschulen, die sich bei der DGE zertifizieren und das „Schule + Essen = Note 1 – Logo“ erwerben möchten, als Grundlage dienen.

Speiseplan für Grundschulen zertifiziert nach DGE



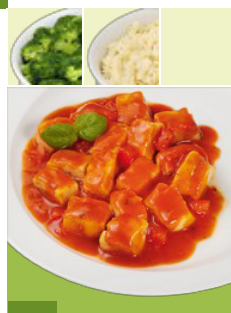
Montag



Hühnerfrikassee
"Frühlings Art" mit
Champignons, Erbsen
und Möhrenstreifen
Erbsen
Langkornreis



Donnerstag



Alaska-Seelachshappen
in fruchtiger
Tomatensoße aus
nachhaltiger
Fischwirtschaft
Brokkoli "naturell"
Spiralnudeln
Obst *



Dienstag



Linsensuppe mit
Kartoffeln, Möhren,
Sellerie, Porree und
Zwiebeln, mit
Tomatenmark
abgeschmeckt
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt (1,5%) mit
Früchten *

Freitag



Auflauf mit
Schneckenudeln und
Brokkoli, mit milder
Käsesoße, überbacken
mit Emmentalerkäse
Salat mit Joghurtdressing
*
Obst *

Mittwoch



Rindergeschnetzeltes; in
Bratensoße
Kartoffel-Kroketten
Rohkost *



Guten
Appetit!

Speiseplan für Grundschulen zertifiziert nach DGE



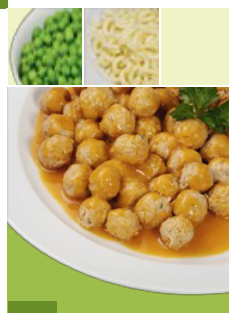
Montag



Lachsstreifen in
Dillcremesoße
Naturelle Möhren
"Hausfrauen Art"
Stampfkartoffeln
Obst *



Donnerstag



Mini-Geflügelbällchen; in
Geflügelsoße
Erbsen
Gabel-Spaghetti
Obst *



Dienstag



Rindergulasch in Paprika-
Rahmsoße
Brokkoli "naturell"
Bunter Gemüserais mit
Brokkoli und
Möhrenstreifen
Speisequark mit
Früchten (Magerstufe) *



Freitag



Vegetarische Bolognese
aus Weizenprotein mit
Tomaten, Sellerie,
Karotten und Zwiebeln
Vollkorn-Spiralnudeln
Rohkost *

Mittwoch



Tortelloni mit einer
Tomaten-Mozzarella-
Füllung in einer
Tomatensoße, abgestreut
mit Gouda
Salat mit Joghurtdressing
*

Guten
Appetit!

Speiseplan für Grundschulen zertifiziert nach DGE



Montag



Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Rahmspinat
Stampfkartoffeln
Obst *



Donnerstag



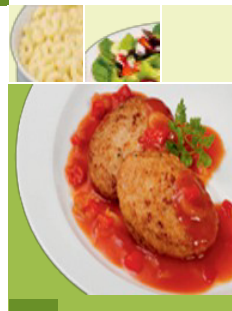
Brokkolirösti
Erbsen
Kartoffeln mit Schale
Kräuterquark (20%) *

Dienstag



Gemüsesuppe mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen
Brötchen
Naturjoghurt (1,5%) mit Früchten *

Freitag



Geflügelfrikadellen "Huckleberry Finn"; in Tomatensoße
Hörnchen-Nudeln
Salat mit Joghurtdressing *



Mittwoch



Rindergulasch mit Karottenscheiben; in Rahmsoße
Naturreis
Salat mit Joghurtdressing *



Guten Appetit!

Speiseplan für Grundschulen zertifiziert nach DGE



Montag



Räucherlachs *
Brokkoli "naturell"
Salzkartoffeln
Kräuterquark (20%) *

Donnerstag



Blumenkohl-Kartoffel-
Rösti
Erbsen
Stampfkartoffeln
Kräuterquark (20%) *
Obst *

Dienstag



Rinderfrikadellen; in
Bratensoße
Naturelle Möhren
"Hausfrauen Art"
Bunter Gemüserais mit
Brokkoli und
Möhrenstreifen
Speisequark mit
Früchten (Magerstufe) *



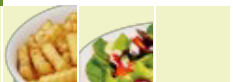
Freitag



Buchstabennudeltopf mit
Huhnfleisch; mit
Karotten, Erbsen und
Blumenkohl
Vollkornbrötchen
Rohkost *



Mittwoch



Veggie-Currywurst; aus
Soja und Weizen; in
milder Tomatensoße
Wellenschnittpommes
Salat mit Joghurtdressing
*
Obst *

Guten
Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch