

Musterspeiseplan Multi Plus
4 Wochen
für Kinder im Alter von 1 – 6 Jahren

in form

DGE-Qualitätsstandard für die
Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder



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 Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ (5. Auflage, 2015) aus folgenden Qualitätsbereichen:

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

Der Speiseplan kann für Krippen und Kindertagesstätten, die sich bei der DGE zertifizieren und das „FIT KID-Logo“ erwerben möchten, als Grundlage dienen.

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE



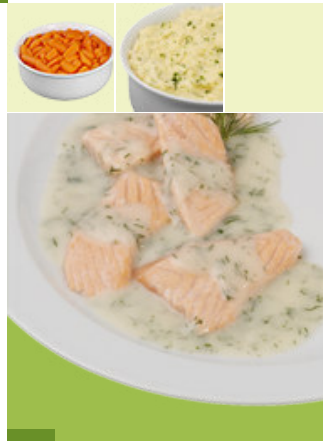
Montag



Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Champignons
Erbsen
Langkornreis
Obst der Saison *



Donnerstag



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

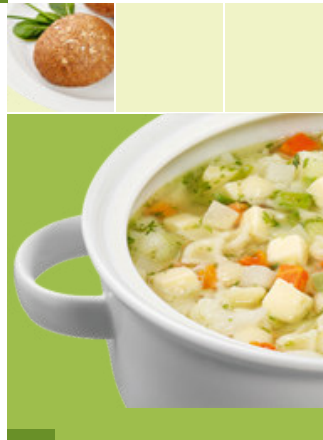


Dienstag



Gemüseravioli in Tomatensoße
Salat mit Joghurtdressing *

Freitag



Gemüsebouillon mit Muschelnudeln, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli, Mais und Erbsen
Vollkornbrötchen
Naturjoghurt mit frischen Früchten (1,5%) *

Mittwoch



Geflügel-Cevapcici (saftige Geflügelhackfleischröllchen)
Tomatensoße "Italia"
Nudeln aus Bauernhofmotiven
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *



Guten Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE

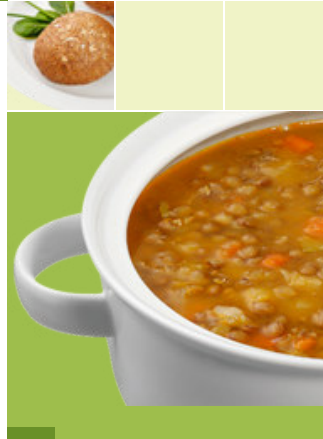


Montag



Veggie-Currywurst, aus Soja und Weizen, in milder Tomatensoße
Wellenschnittpommes
Rohkost *
Obst der Saison *

Donnerstag



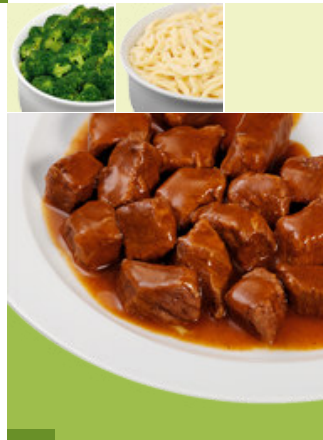
Vegetarische Linsensuppe
Vollkornbrötchen
Joghurt mit Früchten (1,5%) *

Dienstag



Alaska-Seelachs-Nuggets in Tomatenmarinade aus nachhaltiger Fischwirtschaft
Bunter Gemüsereis (mit Brokkoliröschen, gelben und roten Möhrenstreifen)
Salat mit Joghurtdressing *

Freitag



Rindergulasch Rindfleisch gewürfelt in einer würzigen Soße mit Thymian
Brokkoli "naturell"
Spätzle
Obst der Saison *

Mittwoch



Mini-Geflügelbällchen in Soße
Erbsen und Möhren "naturell"
Gabel-Spaghetti

Guten Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE



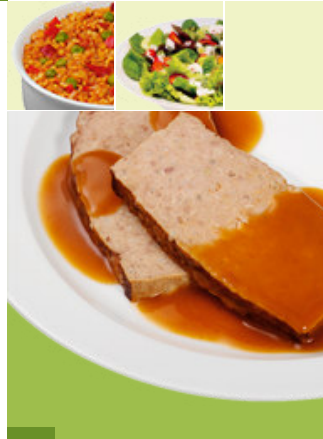
Montag



Hähnchenfleisch in milder Tomatensoße
Steckrübengemüse "naturell"
Farfallennudeln in drei verschiedenen Farben



Donnerstag



Hackbraten vom Rind und Schwein in herzhafter Soße
Tomatenreis
Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing *
Naturjoghurt (1,5%) mit frischen Früchten *

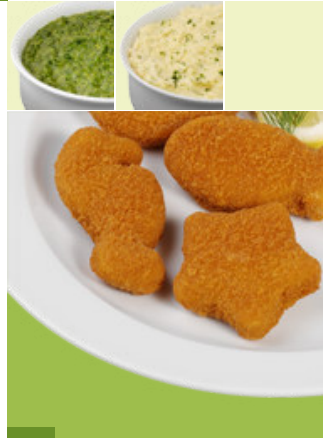


Dienstag



Reisnudel-Gemüse-Pfanne "vegetarisch" mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten
Salat mit Joghurtdressing *
Obst der Saison *

Freitag



Bunte Meereswelt, geformte Portionen aus Alaska-Seelachs, paniert
Rahmspinat
Stampfkartoffeln



Mittwoch



Brokkolirösti
Kräuterquark (20%) *
Grüner Gemüsemix "naturell" aus Romanesco, Brokkoli und Erbsen
Petersilienkartoffeln
Obst der Saison *

Guten Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE

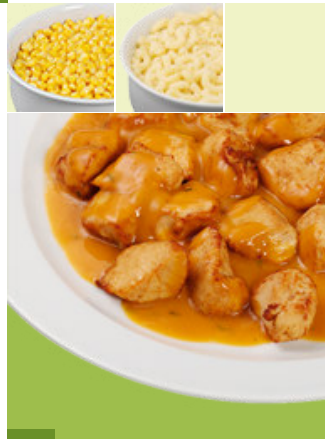


Montag



Vegetarische Bolognese aus Weizenprotein mit Tomaten, Sellerie-, Karotten- und Zwiebelstückchen Vollkorn-Spiralnudeln Salat der Saison mit Essig/Öl Dressing * Obst der Saison *

Donnerstag



Hähnchenrahmgulasch (Hähnchenfiletstücke in einer Geflügelsoße) Bio Mais "Natur" Hörnchen-Nudeln



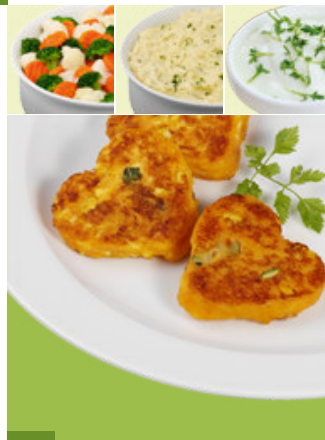
Dienstag



Fjord-Lachs in feiner Rahmsoße mit Gurken- und Möhrenstreifen, verfeinert mit Sauerrahm Bunt Gemüse "naturell" (aus Erbsen, Möhren, grünen Bohnen und Mais) Petersilienkartoffeln Obst der Saison *



Freitag



Süßkartoffel-Kartoffel-Rösti in Herzform mit Zucchini und Mais "Kaisergemüse" "naturell" aus Brokkoli, Blumenkohl und Karotten Stampfkartoffeln Kräuterquark (20%) *

Mittwoch



"Vitadelle" Rindfleisch-Gemüse-Frikadelle (aus Rindfleisch, Pastinake, Steckrübe und Bärlauch) Tomatenreis Salat mit Joghurtdressing * Speisequark mit Früchten (Magerstufe) *



Guten Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch