

Musterspeiseplan Mehrportionsschale

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



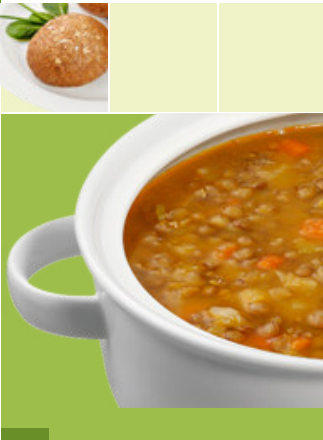
Donnerstag



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



Dienstag



Linseneintopf,
vegetarisch
Vollkornbrötchen
Joghurt mit Früchten
(1,5%) *

Freitag



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

Mittwoch



Rindergeschnetzeltes in
Bratensoße
Kartoffel-Kroketten
Salat *



Guten
Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE



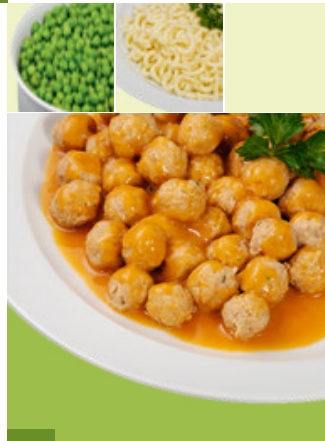
Montag



Rührei
Rahmspinat
Stampfkartoffeln

☞

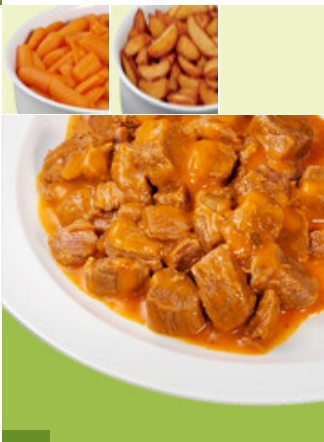
Donnerstag



Mini-Geflügelbällchen in
Soße
Erbsen
Gabel-Spaghetti
Obst *

☞

Dienstag



Rindergulasch in Paprika-
Rahmsauce
Naturelle Möhren mit
Gewürzen fein
abgeschmeckt
Kartoffelspalten
Speisequark mit Früchten
(Magerstufe) *

☞

Freitag



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

Mittwoch



Lachsstreifen in
Dillcremesauce
Bunter Gemüsereis mit
Brokkoli und
Möhrenstreifen
Salat mit Joghurtdressing
*

Obst *

☞

Guten
Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE



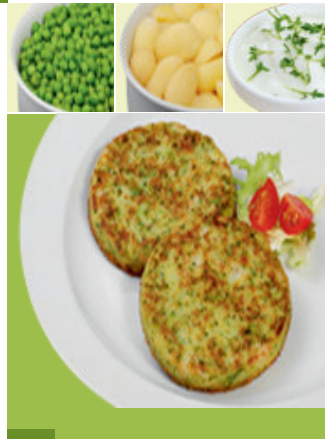
Montag



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



Donnerstag



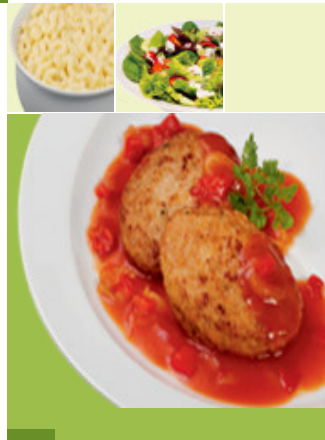
Brokkolirösti
Erbsen
Salzkartoffeln
Kräuterquark (20%) *

Dienstag



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

Freitag



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



Mittwoch



Rindergulasch mit Karotten in Rahmsauce
Naturreis
Salat mit Joghurtdressing *



Guten Appetit!

Speiseplan für Krippen und Kitas zertifiziert nach DGE



Montag



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



Donnerstag



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



Dienstag



Geflügelbällchen in süßer Tomatensoße mit Mais, Erbsen und Karotten als Einlage
Naturelle Möhren mit Gewürzen fein abgeschmeckt
Bunter Gemüserais mit Brokkoli und Möhrenstreifen
Speisequark mit Früchten (Magerstufe) *



Freitag



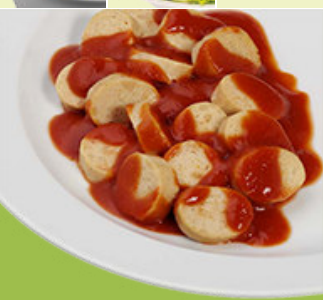
Buchstabennudeltopf mit Huhnfleisch (mit Karotten, Erbsen und Blumenkohl)
Vollkornbrötchen
Rohkost *



Mittwoch



Veggie-Currywurst aus Soja und Weizen, in milder Tomatensoße
Wellenschnittpommes
Salat mit Jogurtdressing *
Obst *



Guten Appetit!

Legende



Fisch



Geflügelfleisch



Rindfleisch



Schweinefleisch