

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder

Name der Schule

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Die Angebote/komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

24. KW	14.06.2021 Montag	15.06.2021 Dienstag	16.06.2021 Mittwoch	17.06.2021 Donnerstag	18.06.2021 Freitag	
<b>Menü I</b> Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	 <b>Rinderhacksteak</b> dazu Ketchupsauce mit Vollkornreis oder Vollkorn Nudeln dazu Erbsen-Möhrengemüse	  <b>gefüllte Kartoffeltaschen</b> mit Frischkäsefüllung dazu Paprika-Dip und Möhrensalat	  <b>Nudelsalat</b> (Eier,Paprika,Mais) mit Geflügel Bockwurst dazu Fladenbrot	  <b>Gebratene Nudeln</b> (Paprika,Sojasprossen,Weißkohl) mit Karotten-Sesamschnitte dazu fruchtige Currysauce	  <b>Wildlachsragout</b> mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat und Frenchdressing	
	Anzahl					
	<b>Menü II</b>	 <b>Vegetarisches Schnitzel</b> (Milch,Ei,Weizen) dazu Ketchupsauce mit Vollkornreis und Erbsen-Möhrengemüse	 <b>"Pfannekuchen"</b> mit einer Kirschfüllung dazu Vanillesauce und Zimt & Zucker	 <b>Nudelsalat</b> (Eier,Paprika,Mais) mit Vegetarischer Bockwurst dazu Fladenbrot	 <b>Gebratene Nudeln</b> (Paprika,Sojasprossen,Weißkohl) mit mini Frühlingsrollen dazu fruchtige Currysauce	 <b>Gemüseragout</b> in heller Sauce mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat und Frenchdressing
		Anzahl				
	<b>Dessert</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Schokoladenpudding</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Eis</b>
Anzahl						

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029353

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029352

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder

Name der Schule

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

25. KW	21.06.2021 Montag	Hier ankreuzen	22.06.2021 Dienstag	Hier ankreuzen	23.06.2021 Mittwoch	Hier ankreuzen	24.06.2021 Donnerstag	Hier ankreuzen	25.06.2021 Freitag	Hier ankreuzen
<b>Menü I</b>  Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	  <b>Cannelloni Carne</b> (mit Rindfleischfüllung) in Tomatensauce und Käse überbacken dazu Maissalat		  <b>Kartoffel-Gemüsegratin</b> (Brokkoli, Möhren, Blumenkohl) in heller Sauce dazu Krautsalat		  <b>Putengulasch</b> mit Paprikastreifen dazu Vollkorn Nudeln und Blattsalat mit Italiendressing oder Blattsalat mit Balsamicodressing		  <b>Nudel-Gemüseauflauf</b> (Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensauce und Käse überbacken dazu Blattsalat mit Joghurdressing		  <b>panierte Meeresfiguren</b> (Seelachs) mit Kräuterdip dazu Kartoffelecken oder Salzkartoffeln mit Gurkensalat (Öl&Essig)	
	Anzahl									
<b>Menü II</b>	 <b>Vegetarische Cannelloni</b> (mit Spinat und Käsefüllung) in Tomatensauce und mit Käse überbacken dazu Maissalat		 <b>Schupfnudelpfanne</b> mit buntem Gemüse (Karotten, Broccoli, Blumenkohl) dazu Petesiliensauce		 <b>Bohnengulasch</b> mit Vollkorn Nudeln dazu Blattsalat mit Italiendressing oder Blattsalat mit Balsamicodressing		 <b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing		 <b>Brokkoli-Nußbecke</b> mit Kräuterdip dazu Kartoffelecken oder Salzkartoffeln mit Gurkensalat (Öl&Essig)	
	Anzahl									
<b>Dessert</b>	 <b>Obst</b>		 <b>Vanillepudding</b>		 <b>Obst</b>		 <b>Obst</b>		 <b>Eis</b>	
Anzahl										

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029353

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029352

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder

Name der Schule

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

26. KW	<u>28.06.2021</u> Montag	<u>29.06.2021</u> Dienstag	<u>30.06.2021</u> Mittwoch	<u>01.07.2021</u> Donnerstag	<u>02.07.2021</u> Freitag	
<b>Menü I</b>  Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	 <b>Rindercevapcici</b> mit Tzaziki dazu Reis oder Kartoffeln und Karotten-Krautsalat	 <b>Ebly-Zartweizen</b> (Zartweizen) mit tomatisierten Gemüse (Paprika,Zwiebeln,Zucchini)	  <b>Wildlachsfilet</b> ``Natur`` mit Tomatensauce dazu Vollkornnudeln mit Blattsalat und Frenchdressing	  <b>Tortellinisalat</b> (Paprika,Mais,Zwiebeln) dazu Vegetarische Bratwurst und Fladenbrot	  <b>Hamburger</b> (Rindfleisch) mit Kartoffelecken und Sauerrahm-Dip 	
	Anzahl					
	<b>Menü II</b>	 <b>Vegetarische Gemüsebällchen</b> (Karotten,Erbsen,Mais) mit Tzaziki dazu Reis oder Kartoffeln und Karotten-Krautsalat	 <b>grüne Bandnudeln</b> mit einer Tomatenrahmsauce dazu Wachsbrechbohnsalat und Parmesankäse	 <b>Vollkornnudel-Brokkoli Auflauf</b> mit Blattsalat und Frenchdressing	 <b>Kartoffelsalat</b> (Eier,Zwiebel,Gewürzgurke) dazu Vegetarische Bratwurst und Fladenbrot	 <b>Vegetarischer Burger</b> (Erbsen,Möhren,Mais) mit Kartoffelecken und Sauerrahm-Dip 
		Anzahl				
		<b>Dessert</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Erdbeerquark</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Obst</b>
Anzahl						

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029353

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029352

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Name der Schule

Bitte den Schulnamen eintragen	 Geflügelfleisch  Rindfleisch  Vegetarisch  Fisch
--------------------------------	--

Sommerferien

27. KW	05.07.2021 Montag	06.07.2021 Dienstag	07.07.2021 Mittwoch	08.07.2021 Donnerstag	09.07.2021 Freitag
<b>Menü I</b>  Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	  <b>Hähnchensteak</b> mit Bratensauce dazu	  <b>Salatteller und Toppings</b> mit Fladenbrot (Croutons, Käsestreifen, Mais, Eisbergsalat, Gurkenscheiben, Möhrenraspel) dazu Italiendressing	  <b>Rinderbolognese</b> mit Parmesankäse und	  <b>Vollkorn Spaghetti</b> mit	  <b>Herings-Stipp</b> in weißer Sauce (Apfel, Gewürzgurke, Zwiebel) dazu Kartoffeln mit Blattsalat und Frenchdressing
	Reis		Penne Nudeln	Käse-Kräutersauce	
	oder		oder	oder	
	Kartoffeln		Bunte Schleifennudeln	Tomatensauce	
	und		dazu	und	
Krautsalat		Apfel-Möhrensalat	Blattsalat mit American Dressing		
Anzahl					
<b>Menü II</b>	 <b>Kartoffel-Gemüsecurry</b> (Kartoffeln, Blumenkohl, Brokkoli) mit Reis dazu Krautsalat	 <b>Couscous-Gemüse-Pfanne</b> (Brokkoli, Blumenkohl, Kichererbsen) dazu Minzedip	 <b>Vegetarische Bolognese</b> (Soja, Lauch, Möhren, Sellerie) mit Parmesankäse und Penne Nudeln dazu Apfel-Möhrensalat	 <b>Vollkorn Fusilli</b> dazu Tomatensauce und Blattsalat mit American Dressing	 <b>Wraps</b> zum selber füllen mit Eisbergsalat Tomate Mozzarella Frischkäse Basilikumpesto
	Anzahl				
<b>Dessert</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Karamellpudding</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Obst</b>	 <b>Eis</b>
	Anzahl				

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)

[Telefon:0221/67029353](tel:0221/67029353)

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)

[Telefon:0221/67029352](tel:0221/67029352)

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder

Name der Schule

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

**Sommerferien**

28. KW	<u>12.07.2021</u> Montag	Hier ankreuzen	<u>13.07.2021</u> Dienstag	Hier ankreuzen	<u>14.07.2021</u> Mittwoch	Hier ankreuzen	<u>15.07.2021</u> Donnerstag	Hier ankreuzen	<u>16.07.2021</u> Freitag	Hier ankreuzen
<b>Menü I</b>  Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	  <b>Currywurst</b> (Kalbsfleisch) in roter Currysauce dazu Kartoffelecken und Coleslawsalat		  <b>Käse Maccaroni</b> in heller Sauce und mit Käse überbacken dazu Gurkensalat (Öl&Essig)		  <b>Geflügelbruststreifen</b> in heller Paprikasauce mit Vollkornreis dazu Blattsalat und Italiendressing		  <b>Salatteller und Toppings</b> mit <b>Fladenbrot</b> (Croutons, Käsestreifen, Mais, Eisbergsalat, Gurkenscheiben Möhrenraspel) dazu Joghurtdressing		  <b>gebratenes Seelachsfilet</b> mit Kräuterdip dazu Bratkartoffeln und Wachsbrechbohnsalat (Öl & Essig)	
	Anzahl									
<b>Menü II</b>	 <b>Vegetarische Currywurst</b> (Weizeneiweiß) in roter Currysauce dazu Kartoffelecken und Coleslawsalat		 <b>Ravioli mit Gemüsefüllung</b> (Spinat, Zucchini, Möhre) dazu eine helle Bärlauchsauce mit Gurkensalat (Öl&Essig)		 <b>vegetarisches Ragout</b> in heller Paprikasauce mit Vollkornreis dazu Blattsalat und Italiendressing		 <b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesauce		 <b>Gemüsefrikadelle</b> (Erbsen, Möhren, Mais) mit Kräuterdip dazu Bratkartoffeln und Wachsbrechbohnsalat (Öl & Essig)	
	Anzahl									
<b>Dessert</b>	 <b>Obst</b>		 <b>Stracciatellajoghurt</b>		 <b>Obst</b>		 <b>Obst</b>		 <b>Eis</b>	
	Anzahl									

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029353

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)  
 Telefon:0221/67029352

Name der Schule

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Bitte den Schulnamen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sommerferien

29. KW	19.07.2021 Montag	20.07.2021 Dienstag	21.07.2021 Mittwoch	22.07.2021 Donnerstag	23.07.2021 Freitag	
<b>Menü I</b> Die Menülinie 1 ist inklusive dem Dessert und entspricht dem DGE-Qualitätsstandard	<b>Rindfleischbällchen</b> in Tomatensauce und mit Käse überbacken dazu Spaghetti oder Penne und grüner Bohnensalat	<b>feine Bandnudeln</b> mit Tomaten-Zucchini-sauce oder Käsesauce dazu Rote Bete (Öl&Essig)	<b>Hühnerfrikassee'</b> (Erbsen, Möhren) mit Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	<b>Gebratener Reis</b> (Paprika, Sojasprossen, Weißkohl, Ei) dazu Süß-Sauersauce	<b>Kartoffel-Lachsauflauf</b> (Aubergine, Zucchini, Paprika) dazu Blattsalat mit French Dressing	
	Anzahl					
	<b>Menü II</b>	<b>Gemüsebällchen</b> (Erbsen, Mais, Möhren) mit Tomatensauce dazu Spaghetti oder Penne und grüner Bohnensalat	<b>Bunte Schleifennudeln</b> mit Tomaten-Zucchini-sauce oder Käsesauce dazu Rote Bete (Öl&Essig)	<b>Vegetarisches Frikassee'</b> (Ei, Weizen, Erbsen, Möhren) mit Vollkornreis dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmuss dazu Blattsalat und Italiendressing	<b>Kartoffel-Ratatouille-Auflauf</b> (Aubergine, Zucchini, Paprika) dazu Blattsalat mit French Dressing
		Anzahl				
		<b>Dessert</b>	<b>Obst</b>	<b>Brombeerquark</b>	<b>Obst</b>	<b>Obst</b>
Anzahl						

[melanie.gries@invia-koeln.de](mailto:melanie.gries@invia-koeln.de)  
 Telefon: 0221/67029353

[antonio.larocca@invia-koeln.de](mailto:antonio.larocca@invia-koeln.de)  
 Telefon: 0221/67029352

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder

# Speiseplan IN VIA Essen für Kinder