



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sommerferien

KW 30	26.07.2021 Montag	27.07.2021 Dienstag	28.07.2021 Mittwoch	29.07.2021 Donnerstag	30.07.2021 Freitag
Menü I	 Putengulasch mit Paprikastreifen dazu Vollkorn Spiralen oder Vollkornreis mit Krautsalat	 Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu Karotten-Krautsalat	 Rindfleischbällchen in Tomatensauce, mit Käse überbacken dazu Spaghetti oder Maccaroni und Blattsalat mit Joghurtdressing	 Kartoffel-Broccoliauflauf mit Käse überbacken dazu Blattsalat mit Italiendressing	 Kibbeling (Seelachs Paniert) mit Zitronen-Mayonaise dazu Reis oder Kartoffeln und Gurkensalat (Öl&Essig)
Anzahl					
Menü II	 Gemüsegulasch (Karotten, grüne Bohnen, Mais) dazu Vollkorn Spiralen und Krautsalat	 Pfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillesauce	 Vegetarische Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika) mit Tomatensauce und Spaghetti dazu Blattsalat mit Joghurtdressing	 Grüne Bandnudeln dazu helle Broccoli-Tomatensauce und Blattsalat mit Italiendressing	 Gemüseschnitzel (Erbsen, Möhren, Broccoli) mit Kräutersauce dazu Reis und Gurkensalat (Öl&Essig)
Anzahl					
Dessert	Obst	Obst	Pfirsichquark	Obst	Eis
Anzahl					

info@invia-essenfuerkinder.de
 Tel: 0221/67029352



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sommerferien

KW 31	<u>02.08.2021</u> Montag	Hier ankreuzen	<u>03.08.2021</u> Dienstag	Hier ankreuzen	<u>04.08.2021</u> Mittwoch	Hier ankreuzen	<u>05.08.2021</u> Donnerstag	Hier ankreuzen	<u>06.08.2021</u> Freitag	Hier ankreuzen
Menü I	Rinderfrikadelle mit Tomatensauce dazu		Soja Geschnetzeltes in Tomatensauce mit Reis dazu Coleslawsalat		"Toast Hawaii" mit einem Curryaufstrich, Hähnchenbrust, Ananas und mit Käse überbacken, dazu Blattsalat und Frenchdressing		Spaghetti dazu		pochiertes Wildlachsfilet mit Kräutersauce dazu	
	Vollkorn Nudeln						Pestosauce		Reis	
	oder						oder		oder	
	Vollkornreis						Tomatenrahmsauce		Ebly-Zartweizen	
	dazu						dazu		mit	
Erbsen-Möhrengemüse						Blattsalat und Americandressing		Wachsbrechbohnsalat		
Anzahl										
Menü II	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais) mit Tomatensauce dazu Vollkorn Nudeln und Erbsen-Möhrengemüse		Tortellinauflauf in heller Sauce mit Käse überbacken dazu Coleslawsalat		Käseschnitzel (Schmelzkäsebratling) mit vegetarische Rahmsauce dazu Reis und Blattsalat mit Frenchdressing		Kartoffel-Möhreuauf mit Käse überbacken dazu Blattsalat und Americandressing		Spinatknödel mit Käsesauce dazu Wachsbrechbohnsalat	
	Anzahl									
Dessert	Obst		Erdbeerquark		Obst		Obst		Eis	
	Anzahl									

info@invia-essenfuerkinder.de#

Tel:0221/67029352



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



Sommerferien

KW 32	09.08.2021 Montag	Hier ankreuzen	10.08.2021 Dienstag	Hier ankreuzen	11.08.2021 Mittwoch	Hier ankreuzen	12.08.2021 Donnerstag	Hier ankreuzen	13.08.2021 Freitag	Hier ankreuzen
Menü I	 Hähnchenbrustfilet dazu fruchtige helle Currysauce		 Mediteraner Kartoffelauflauf (Aubergina,Paprika,Zucchini) mit Gemüse und Käse überbacken dazu Petersiliensauce		 Nudel-Broccoliauflauf mit Hackfleisch dazu Blattsalat mit Frenchdressing		 vegetarische Maultaschen im Wurzelgemüsesud (Spinat,Erbesen,Möhren) dazu Kräutersauce		 Fischstäbchen (Seelachs) dazu Remouldadesauce	
	Vollkorn Reis									
	oder									
	Vollkorn Nudeln									
	dazu									
Fingermöhrengemüse										
Anzahl										
Menü II	 Vegetarisches Curry (Ei,Weizen) dazu Vollkorn Reis und Fingermöhrengemüse		 Schupfnudelpfanne mit buntem Gemüse (Karotten,Broccoli,Blumenkohl) dazu Petersiliensauce		 Nudel-Broccoliauflauf dazu Blattsalat mit Frenchdressing		 Milchreis mit heißen Kirschen dazu Zimt und Zucker		 Eier Omelette "Natur" dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	
Anzahl										
Dessert	Obst		Karamellpudding		Obst		Obst		Vanillequark	
	Anzahl									

info@invia-essenfuerkinder.de
Tel:0221/67029352



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



KW 33	<u>16.08.2021</u> Montag	Hier ankreuzen	<u>17.08.2021</u> Dienstag	Hier ankreuzen	<u>18.08.2021</u> Mittwoch	Hier ankreuzen	<u>19.08.2021</u> Donnerstag	Hier ankreuzen	<u>20.08.2021</u> Freitag	Hier ankreuzen
Menü I	 Cannelloni con Carne <small>(mit Rindfleischfüllung)</small> in Tomatensauce und mit Käse überbacken dazu Karottensalat		 Semmelknödel mit heller Champignon-Rahmsauce dazu grüner Bohnensalat		 Geflügelbruststreifen in heller Paprikasauce dazu Vollkornreis oder Vollkorn Nudeln mit Blattsalat mit Americandressing		 "Reisnudelpfanne" <small>(Grüne Bohnen, Paprika, Mais)</small> mit Fetakäse und Gemüse dazu Tomatensauce		 Wildlachschnitte "Natur gebraten" mit Tomatensauce dazu Kartoffeln oder Nudeln und Erbsengemüse	
	Anzahl									
Menü II	 Vegetarische Cannelloni mit Spinat und Käsefüllung in Tomatensauce und mit Käse überbacken dazu Karottensalat		 Kartoffeltaschen mit Tomaten-Frischkäsefüllung dazu Paprikadip und grüner Bohnensalat		 Vegetarisches Geschnetzeletes <small>(Ei, Weizen)</small> in heller Paprikasauce dazu Reis und Blattsalat mit Americandressing		 Kichererbsenbällchen mit Minze-Dip dazu Reis und Blattsalat mit italiendressing		 Vegetarisches Schnitzel "Natur" mit Tomatensauce dazu Nudeln und Erbsengemüse	
	Anzahl									
Dessert	 Obst		 Grießpudding		 Obst		 Mandarinenquark		 Obst	

info@invia-essenfuerkinder.de#

Tel: 0221/67029352



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



KW 34	<u>23.08.2021</u> Montag	Hier ankreuzen	<u>24.08.2021</u> Dienstag	Hier ankreuzen	<u>25.08.2021</u> Mittwoch	Hier ankreuzen	<u>26.08.2021</u> Donnerstag	Hier ankreuzen	<u>27.08.2021</u> Freitag	Hier ankreuzen
Menü I	 Hühnerfrikasée mit Erbsen und Möhren dazu		 Bunte Schleifennudeln dazu		 Chili con Carne mit Sauerrahmdip dazu Reis		 "Drillinge" gebackene Kartoffeln dazu Gurken-Dip und Blattsalat mit Italiandressing		 Backfischfilet (Seelachs) mit Kräuterquark dazu	
	Vollkorn Reis		Pestosauce oder				dazu Gurken-Dip und Blattsalat mit Italiandressing		Kartoffelecken oder	
	oder		Mediterrane Gemüsesauce (Zucchini,Aubergine,Paprika) dazu						Kartoffel-Kürbispüree dazu	
	Vollkorn Nudeln		Mais-Paprikasalat						Gurkensalat (Öl und Essig)	
Anzahl										
Menü II	 Vegetarisches Frikasée mit Erbsen und Möhren (Ei,Weizen) dazu Vollkornreis		 Kartoffel- Blumenkohlauf mit Käse überbacken dazu Mais-Paprikasalat		 Chili sin Carne mit Sauerrahmdip dazu Reis		 Mini Kartoffel-Klößchen mit Gemüseragout dazu Blattsalat mit Italiandressing		 Blumenkohl- Käsemedaillon mit Kräuterquark dazu Kartoffel-Kürbispüree und Gurkensalat (Öl und Essig)	
Anzahl										
Dessert	Obst		Himbeerquark		Obst		Obst		Toffeepudding	
Anzahl										

info@invia-essenfuerkinder.de
Tel:0221/67029352



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 Namen eintragen

	Geflügelfleisch
	Rindfleisch
	Vegetarisch
	Fisch



KW 35	<u>30.08.2021</u> Montag	Hier ankreuzen	<u>31.08.2021</u> Dienstag	Hier ankreuzen	<u>01.09.2021</u> Mittwoch	Hier ankreuzen	<u>02.09.2021</u> Donnerstag	Hier ankreuzen	<u>03.09.2021</u> Freitag	Hier ankreuzen
Menü I	Rinderbolognese mit Parmesankäse dazu		Schnibbelbohnen- Eintopf <small>(Kartoffeln, Sellerie, Möhren, Brehbohnen)</small> dazu		Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauersauce dazu		Fussili Nudeln dazu		Nudel-Spinat- Lachsauflauf mit Käse überbacken dazu Blattsalat und Joghurtdressing	
	Vollkorn Spaghetti		dazu		Kartoffelecken		Käsesauce			
	oder		Fladenbrot		oder		oder			
	Vollkorn Penne dazu		oder		Reis		Paprika-Tomatensauce			
	Mais-Paprikasalat		Graubrot		und Karotten-Krautsalat		mit Blattsalat und Balsamicodressing			
Anzahl										
Menü II	Vegetarische Bolognese <small>(Soja)</small> mit Parmesankäse dazu Vollkorn Spaghtti und Mais-Paprikasalat		Kartoffel- Zucchiniauflauf mit Käse überbacken dazu grüner Bohnensalat		Gemüse-Nuggets <small>(Sellerie, Brokkoli, Gemüsemais, Karotten)</small> mit Süß-Sauersauer dazu Kartoffelecken und Karotten-Krautsalat		Penne Nudeln dazu Käsesauce mit Blattsalat und Balsamicodressing		Nudel-Spinatauflauf mit Tomaten und mit Käse überbacken dazu Blattsalat und Joghurtdressing	
	Anzahl									
Dessert	Obst		Knusperjoghurt		Obst		Vanillepudding		Obst	
	Anzahl									

info@invia-essenfuerkinder.de
Tel:0221/67029352