




DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag 07.08.23	Dienstag 08.08.23	Mittwoch 09.08.23	Donnerstag 10.08.23	Freitag 11.08.23
 DGE Menü	Blumenkohl-Samtsuppe mit Kartoffelstückchen (9), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Möhrchen und Sesam (1a, 11) Stück Obst: Wassermelone	Vollkorn-Spirelli-Nudeln (1a) mit Tomaten-Basilikumsauce Rohkost: Frische Blattsalate mit Joghurtdressing (7)	Rührei (3) mit Rahmspinat (7) und Salzkartoffeln Stück Obst: Gelbe Pflaumen	Salzkartoffeln mit Kräuterquark (Dill, Petersilie, Basilikum, 7) und Leinöl Rohkost: Tomaten-Gurkensalat	„Chili sin carne“- bunter Paprika-Bohnen-Eintopf mit Mais, dazu Vollkornreis Dessert: Naturjoghurt mit Himbeeren (7)


Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel.



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.



DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag 14.08.23	Dienstag 15.08.23	Mittwoch 16.08.23	Donnerstag 17.08.23	Freitag 18.08.23
 Menü	Herzhafte Kartoffelsuppe verfeinert mit roten Linsen und Bohnenkraut (13r,9), dazu hausgebackenes Vollkornbrot mit Röstzwiebeln und Kürbiskernen (1a) Stück Obst: Nektarine	Vollkornpenne-Nudeln (1a) mit Fenchel- Käsesauce (7,1a) Rohkost. Frische Blattsalate mit Senfdressing (9,10)	„One Pott“ – Buchweizenpfanne mit Sojabohnen und Zucchini (6) Stück Obst: Birne	Herzhaftes Nudelgratin mit Spitzkohl und Möhrchen und Reibekäse (1a,7) Dessert: Brombeergrütze mit hausgemachter Vanillesauce (7)	Baked Beans – Ofenbohnen mit würziger Tomaten-Currysauce (13q), dazu Bratkartoffeln Rohkost: Geraspelte rote Bete mit Apfel und Zitrone
Zusatzangebot			„One Pott“ – Buchweizenpfanne mit Hackfleisch und Zucchini (Rindfleisch = Umstellungsware, konventionelle Qualität) Stück Obst: Birne		

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.



GRAN-GUSTO
Catering

Steinbecker Str.1, 17489 Greifswald, Tel: 03834 368486, Mobil: 0172 3123419, www.gran-gusto.de



DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag 21.08.23	Dienstag 22.08.23	Mittwoch 23.08.23	Donnerstag 24.08.23	Freitag 25.08.23
 Menü	Kohlrabi-Samtsuppe mit Kartoffelstückchen (9), dazu hausgebackenes Dinkelvollkornbrot mit Sonnenblumenkernen (1b) Stück Obst: Honigmelone	Bunte Spirelli-Nudeln (1a) mit Tomaten und Kichererbsenpüree, verfeinert mit Kreuzkümmel (13p) Stück Obst: Apfel	Kochei in Senfsauce (3,10,7,1a), dazu Salzkartoffeln Rohkost: Geraspelte Möhrchen mit Olivenöl und Zitrone	Herzhafte Hirseklopse mit Schmorgurken- Schmandsauce und Dill (1a,7), dazu Stampfkartoffeln Dessert: Roter Wackelpudding	Milchreis (7) mit hausgemachtem Apfelmus und Zimt Rohkost: Sommer- Kirschtomaten zum Knabbern
Zusatzangebot				Herzhafte Rinderklopse (1a,3) mit Schmorgurken- Schmandsauce und Dill (1a,7), dazu Stampfkartoffeln Dessert: Roter Wackerpudding	


Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem -Logo entspricht dem „Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert.



DE-ÖKO-007

Menülinie	Montag 28.08.23	Dienstag 29.08.23	Mittwoch 30.08.23	Donnerstag 31.08.23	Freitag 01.08.23
 Menü	Broccoli-Samtsuppe mit Kartoffelstückchen (9), dazu hausgebackenes Brot mit Leinsamen (1a) Stück Obst: Banane	Maccheroni-Nudeln mit Linsenragout nach Bologneser Art (mit Tomaten, Stangensellerie, braunen Linsen und Möhrchen, 13r,9) Dessert: Schokoladenpudding (7)	Herzhaftes Kartoffelgratin (7) mit Thymian Salat: Marinierte Wachsbohnen und Radieschen verfeinert mit Liebstöckel, Olivenöl und Zitrone	Herzhafter Tofu- Rahmgulasch mit Champignons (6,7,1a), dazu Vollkornreis Rohkost: Bunte Paprikastreifen zum Knabbern	Gebackene Pastinakenscheiben (1a), dazu Petersiliensauce (1a,7) und Stampfkartoffeln Rohkost: „Cole Slaw“ – geraspelter Weißkohl und Möhrchen mit hausgemachtem Schmanddressing (7)
Zusatzangebot				Herzhafter Rindergulasch nach Ungarischer Art (mit Zwiebeln und Majoran), dazu Vollkornreis Rindfleisch = Umstellungsware, konventionelle Qualität Rohkost: Bunte Paprikastreifen zum Knabbern	

Sofern nicht anders gekennzeichnet verwenden wir Bio-Lebensmittel



Die Menülinie mit dem  Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert: