

DGE-zertifizierter Speiseplan »Tageseinrichtungen für Kinder«



Manufaktur seit 1960

1. Woche, Kindermenü

Tag	Art-Nr.	Bezeichnung	Zusatz- stoffe	Port. je Schale / Kt.
Mo.	3512	Hähncheninnenfilets mit Fond		30
	3826	Rahmsoße *		30
	3930	Karottengemüse in Scheiben in leicht gebundener Soße		18
	3974	Vollkornreis		12
	HZM	Milchprodukt naturell, mit 1,5 bis 1,8 % Fett		1
	HZWa	(Mineral-)Wasser		1
Di.	3711	Gemüsesoße "Bologneser Art" mit Karotten Tomaten Zucchini und italienischen Kräutern		15
	3941	Vollkorn-Hörnchennudeln		12
	HZSa	Salat der Saison (mit mildem Dressing)		1
	HZO	Frischobst der Saison (als Stückobst oder Obstsalat, ungezuckert)		1
	HZWa	(Mineral-)Wasser		1
Mi.	3016	Pürierte Gemüsesuppe mit Kartoffeln Blumenkohl Karotten Broccoli Sellerie und Erbsen		15
	3732	Milchreis *		9
	3823	Fruchtsoße aus Erdbeeren Sauerkirschen Äpfeln Heidelbeeren und Himbeeren		18
	HZWa	(Mineral-)Wasser		1
Do.	3315	Zarter Rinderschmorbraten in feiner Bratensoße		20
	3923	Blumenkohl mit heller Soße		15
	3954	Salzkartoffeln ohne Petersilie		15
	HZO	Frischobst der Saison (als Stückobst oder Obstsalat, ungezuckert)		15
	HZWa	(Mineral-)Wasser		1
Fr.	3704	Lachs-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken		8
	HZSa	Salat der Saison (mit mildem Dressing)		1
	HZM	Milchprodukt naturell, mit 1,5 bis 1,8 % Fett		1
	HZWa	(Mineral-)Wasser		1

* aus biologischem Anbau

Die Hofmann Menü-Manufaktur hat für die Menülinie »Mehrportionsschalen Kids & Teens – Tageseinrichtungen für Kinder« das DGE-Logo erhalten. Grundlage bildet ein vierwöchiger Speiseplan, der nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ gestaltet ist. Im Rahmen einer Teilverpflegung ist dieser Speiseplan geeignet, einen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesundheitsförderlichen Ernährung in der Lebenswelt „Kita“ zu leisten.