

















# Speiseplan

## 28.11. - 02.12.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Geflügelhacksteaks mit Soße <sup>15</sup> dazu Kohlrabi <sup>15,16</sup> und Reis 	Bauerntopf <sup>15,16</sup> (Hackfleisch, Kartoffeln, Karotten, Lauch) Brötchen <sup>15</sup>  	Kap—Seehecht <sup>20</sup> mit hellem Dip <sup>16</sup> dazu Petersilienkartoffeln und Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup>  	Nudeln <sup>15</sup> mit Tomatensoße <sup>16</sup> dazu Gurken-Maissalat  	Omlett <sup>15,16,17</sup> dazu Rahmspinat und Kartoffeln  
Menü 2	Kürbisauf <sup>15,16</sup> 	Gemüseintopf mit Brötchen <sup>15</sup> 	Mini-Backkartoffel mit Sour Cream <sup>16</sup> und Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup> 	Nudeln <sup>15</sup> mit Kräuter-Sahnesoße dazu Gurkensalat 	Gemüseschnitzel <sup>15,17</sup> mit Dip <sup>16</sup> und Kartoffeln dazu Rote Beetesalat 
Dessert	Obst	Vanillepudding	Obst	Joghurtspeise	Zimtcrème <sup>16</sup>



Der Apfel weist den Weg einer Nährstoffoptimierten Ernährung nach Vorgaben der DGE

