

















Speiseplan

31.10. - 04.11.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Hähnchenpfanne ^{15,16} mit Erbsen dazu Reis und Blattsalat mit Himbeerdressing ²⁴ 	Bauerntopf ^{15,16} (Hackfleisch, Kartoffeln, Karotten, Lauch) Brötchen ¹⁵  	Kap—Seehecht ²⁰ mit hellem Dip ¹⁶ dazu Petersilienkartoffeln und Karottensalat  	Nudeln ¹⁵ mit Tomatensoße ^{15,16} dazu Gurkensalat  	Gemüseköttbular ^{15,16} mit Soße und Kartoffelbrei ¹⁶ dazu Rote Beetesalat  
Menü 2	Gemüseauflauf dazu Reis und Blattsalat mit Himbeerdressing 	Gemüse Eintopf mit Brötchen ¹⁵ 	Mini-Backkartoffel mit Sour Cream ¹⁶ und Karottensalat 	Nudeln ¹⁵ mit Paprika-Frischkäsesoße ¹⁵ dazu Gurkensalat 	Gemüseschnitzel ^{15,17} mit Dip ¹⁶ und Kartoffelbrei ¹⁶ dazu Rote Beetesalat 
Dessert	Obst	Quarkspeise mit Spekulativus	Obst	Joghurtspeise	Zimtcrème ¹⁶



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

