



















Speiseplan

11.07. - 15.07.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					Tomatensuppe ^{15,16}
Menü 1	Blumenkohl-Käsestern ^{15,17} dazu Kräuterrahm, Kartoffeln und Karottensalat  	Dorschnuggets ¹⁵ mit Paprikaquark, Wedges ¹⁵ und Rohkoststicks  	Erbseintopf mit Brötchen ¹⁵  	Nudeln ¹⁵ mit Schinken-Sahnesoße ^{15,16} und 	Milchreis ¹⁶ mit Obstsalat 
Menü 2	Gemüse-Köttbullar ¹⁷ dazu Kräuterrahm, Kartoffeln und Karottensalat 	Gemüse-Hirseauflauf ^{15,16,17} 	Kartoffeleintopf mit Brötchen ¹⁵ 	Nudeln ¹⁵ mit Tomatensoße ¹⁵  	Quarkbären ^{15,16,17} mit Apfelmus  
Dessert	Fruchtjoghurt	Obstsalat	Pfannkuchen ^{15,16,17} mit Erdbeerquark gefüllt	Obst	

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

