


















# Speiseplan

## 05.12. - 09.12.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise			Kürbiscrèmesuppe		
Menü 1	Bratwurst mit Soße <sup>15</sup> Finger-möhrchen und Wedges 	Bauernroulade <sup>15</sup> (Hackfleischrolle mit Speck und Gurken) in Soße dazu Rotkohl <sup>15</sup> und Kartoffelklöße  	Apfel-Hirseauflauf <sup>15,16,17</sup>  	Kap—Seehecht-Nuggets <sup>15</sup> mit Kartoffelbrei <sup>16</sup> dazu Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup>  	Nudeln <sup>15</sup> mit Frischkäsekräutersoße <sup>15,16</sup> und Karottensalat 
Menü 2	Pastinaken—Steckrübenrösti <sup>15,17,23</sup> mit Dip Finger-möhrchen und Wedges  	Vegetarisch gefüllte Paprika <sup>15,23,24</sup> mit Tomatensoße, türkischer Reis <sup>15</sup> und Gurkensalat 	Quarkbärchen <sup>15,16,17</sup> mit Apfelbrei 	Rote Beete Taler <sup>15</sup> mit Kartoffelbrei <sup>16</sup> dazu Blattsalat mit Dressing 	Nudeln <sup>15</sup> mit Gemüsesoße <sup>15</sup> (Tomaten, Karotten, Lauch, Sellerie) und Karottens  
Dessert	Joghurtspeise <sup>16</sup>	Obstsalat		Quarkspeise <sup>16</sup> mit Früchten	Obst



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

