


















Speiseplan

06.02. - 10.02.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise				Brokkoli-Erbсенcrème ¹⁵	
Menü 1	Kartoffel-Möhreneintopf dazu Brötchen ¹⁵ 	Geschnetzeltes vom Schwein in Rahmsoße ¹⁵ da- zu Fingermöhrchen und Reis 	Nudeln ¹⁵ mit Bologneseso- ße ¹⁵ dazu Blattsalat mit Him- beerdressing ²⁴   	Käsespätzle ^{15,17} dazu Toma- tensalat  	Backfisch ¹⁵ dazu Kartoffelsa- lat ^{16,17} 
Menü 2	Gemüseintopf dazu Bröt- chen ¹⁵  	Rotes Linsencurry mit Reis 	Nudeln ¹⁵ mit Käse— Sahnesoße ¹⁵ dazu Blattsalat mit Himbeerdressing ²⁴ 	Quarkbärchen ^{15,16,17} mit Ap- felmus 	Veg. Bratling mit Kartoffelsa- lat ^{16,17}  
Dessert	Joghurt	Obst	Frühlingscrème mit Wald- meister ¹⁶		Obst

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

