



















Speiseplan

07.02. - 11.02.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					Brokkolicrèmesuppe ^{15,16}
Menü 1	Kartoffel-Möhreneintopf ²³ mit Wurststückchen ^{7,14}  	Hoki ¹⁵ mit Zitronensoße da- zu Kartoffeln und Gurkensal- lat  	Nudeln ¹⁵ mit Steckrüben- crèmesoße ^{15,16} dazu bunter Gemüsesalat (Mais, Paprika, Gurken, Käse)  	Grünkohltaler mit Béchamel- soße ^{15,16} dazu Reis und Blatt- salat mit Joghurtdressing ²⁴ 	Reibekuchen ^{15,17,23} mit Apfel- mus  
Menü 2	Mediterraner Bohnenein- topf ¹⁵ 	Kartoffelauflauf mit Gemü- se dazu Gurkensalat 	Nudeln ¹⁵ mit Pestocrème dazu bunter Gemüsesalat (Mais, Paprika, Gurken, Kä- se) 	Gemüsereispfanne ^{15,16} dazu Blattsalat mit Joghurtdressing ²⁴  	Milchreis ¹⁶ mit Zimt und Zu- cker 
Dessert	Obst	Joghurtspeise mit Apriko- sen	Obst	Quarkspeise ¹⁶ mit Pfirsich und Himbeeren	

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

