
















Speiseplan

07.12. -11.12.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Brokkolicrèmesuppe ^{15,16}			
Menü 1	Rinderhacksteaks ¹⁵ in Soße ¹⁵ , Reis und Kohlrabigemüse ^{15,16}   	Kabeljau Loins dazu Kräuterquarkdip ¹⁶ , Kartoffeln und Mischsalat (Tomate, Gurke, Mais) 	Erbsensuppe ²³ mit Würstchen und Brötchen ¹⁵ 	Ragout ¹⁵ vom Schwein dazu Fingermöhrrchen und Spätzle ^{15,17} 	Nudeln ¹⁵ mit Tomatenfrischkäsesoße und Blattsalat mit Dressing ²⁴  
Menü 2	Vegetarische Knusperfrikadelle ¹⁵ mit Dip ¹⁶ , Reis und Kohlrabigemüse ^{15,16} 	Backkartoffel mit Kräuterquark ¹⁶ und Mischsalat (Tomate, Gurke, Mais)  	Veg. Erbsensuppe mit Brötchen ¹⁵  	Gemüsepfanne (Bambussprossen, Kaiserschoten, Möhren, Romanesco) ^{15,16} mit Spätzle ^{15,17}  	Nudeln ¹⁵ mit Lauch-Käsesoße und Blattsalat mit Dressing ²⁴ 
Dessert	Joghurt Kirsch	Verschleierte Jungfrau ¹⁶	Vanillepudding ¹⁶	Obst	Götterspeise Himbeere mit Vanillesoße ¹⁶



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

