


















Speiseplan

10.10. - 14.10.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise			Kürbiscrèmesuppe		
Menü 1	Bratwurst mit Soße ¹⁵ Fingermöhrchen und Wedges 	Quinoa-Cranberrytaler türkischer Reis ¹⁵ und Gurkensalat  	Gemüsekartoffelauflauf  	Kap—Seehecht-Nuggets ¹⁵ mit Kartoffelbrei ¹⁶ dazu Blattsalat mit Dressing ²⁴  	Nudeln ¹⁵ mit Frischkäsekräutersoße ^{15,16} und Karottensalat 
Menü 2	Pastinaken—Steckrübenrösti ^{15,17,23} mit Dip Fingermöhrchen und Wedges  	Vegetarisch gefüllte Paprika ^{15,23,24} mit Tomatensoße, türkischer Reis ¹⁵ und Gurkensalat 	Quarkbärchen ^{15,16,17} mit Apfelfrei 	Rote Beete Taler ¹⁵ mit Kartoffelbrei ¹⁶ dazu Blattsalat mit Dressing 	Nudeln ¹⁵ mit Gemüsesoße ¹⁵ (Tomaten, Karotten, Lauch, Sellerie) und Karottensalat  
Dessert	Joghurtspeise ¹⁶	Obstsalat		Quarkspeise ¹⁶ mit Früchten	Obst



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

