



















# Speiseplan

## 12.12. - 16.12.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Pizza-Suppe <sup>15,16</sup>			
Menü 1	Bohnenseintopf mit Würstchen dazu Vollkornbrötchen <sup>15</sup> 	Milchreis mit heißen Kirschchen  	Cordon-Bleu <sup>15,16</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>15,16</sup> , Blattsalat und Senfdressing  	Nudeln <sup>15</sup> mit Bolognesesoße <sup>15</sup> dazu Sellerie-Apfelsalat   	Alaska—Seelachs <sup>15</sup> mit Kräuter Dip <sup>16</sup> dazu Basmatireis und gemischter Salat (Paprika, Gurken, Tomaten, Mais)  
Menü 2	Mediterraner Gemüseintopf (Tomaten, Mais, weiße Bohnen, Pastinaken, Paprika) mit Brötchen  	Kaiserschmarn <sup>15,16,17</sup> 	Veg. Bratling <sup>15,16,17</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> , Blattsalat und Senfdressing 	Nudeln <sup>15</sup> mit Spinatrahmsauce <sup>15,16</sup> dazu Sellerie-Apfelsalat 	Wokpfanne m. Basmati und gemischter Salat 
Dessert	Vanillepudding <sup>16</sup>		Joghurt <sup>16</sup>	Stracciatellaquark <sup>16</sup>	Obst



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

