



















Speiseplan

14.11.-18.11.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Blumenkohlcrèmesuppe ¹⁵			
Menü 1	Bohneneintopf mit Würstchen dazu Vollkornbrötchen ¹⁵ 	Milchreis mit heißen Kirschchen  	Gemüsedino ^{15,23} dazu Kartoffelbrei ^{15,16} , Blattsalat und Senfdressing  	Nudeln ¹⁵ mit Bolognesesoße ¹⁵ dazu Sellerie-Apfelsalat   	Alaska—Seelachs ¹⁵ mit Kräuter Dip ¹⁶ dazu Basmatireis und gemischter Salat (Paprika, Gurken, Tomaten, Mais)  
Menü 2	Mediterraner Gemüseintopf (Tomaten, Mais, weiße Bohnen, Pastinaken, Paprika) mit Brötchen  	Kaiserschmarrn mit Apfelpotpott ^{15,16,17} 	Veg. Bratling ^{15,16,17} dazu Kartoffelbrei ¹⁶ , Blattsalat und Senfdressing 	Nudeln ¹⁵ mit Spinatrahmsauce ^{15,16} dazu Sellerie-Apfelsalat 	Wokpfanne m. Basmati und gemischter Salat 
Dessert	Vanillepudding ¹⁶		Joghurt ¹⁶	Stracciatellaquark ¹⁶	Obst



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

