



















Speiseplan

19.06. - 23.06.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					Blumenkohlsuppe ^{15,16}
Menü 1	Würstchengulasch ¹⁵ (Paprika, Tomaten, Wurst) dazu Brötchen ¹⁵ 	Fischfiguren ¹⁵ dazu Kräuter- quark Drillinge dazu Blattsa- latmix mit Dressing ²⁴ 	Nudeln ¹⁵ mit Bolognese So- ße ¹⁵ und Möhrensalat   	Bratwurst mit Kartoffelbrei ¹⁶ dazu Rote Beete Salat 	Grießbrei ^{15,16} mit Apfelbrei  
Menü 2	Kartoffeleintopf (Kartoffeln, Sellerie, Ka- rotten) dazu Brötchen ¹⁵  	Backkartoffel mit Kräuter- quark dazu Blattsalatmix mit Dressing ²⁴  	Nudeln ¹⁵ mit Tomatensoße ¹⁵ dazu Möhrensalat 	Gemüseköttbullar ¹⁷ mit Kar- toffelbrei ¹⁶ dazu Rote Beete Salat  	Gebratene süße Schupfnu- deln ^{15,16,17} mit Apfelbrei 
Dessert	Schokopudding ¹⁶	Obst	Joghurt	Obst	



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

