


















Speiseplan

23.11. - 27.11.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Nudeln ¹⁵ mit Tomatensoße ¹⁵ dazu rote Beete Salat  	Seelachsfilet ^{15,16} dazu Dill- soße (kalt) Kartoffeln und gemsichten Salat (Gurke, Paprika, Mais) 	Hackfleischpfanne mit To- maten, Bohnen, Mais und Paprika dazu Reis  	Gulasch ¹⁵ dazu Minikartoffel- klöße ^{15,16} und Blattsalat mit Joghurtdressing ²⁴  	Fleischkäse ^{7,14} mit Braten- saft ¹⁵ , Spätzle ^{15,16,17} und To- matensalat  
Menü 2	Nudeln ¹⁵ mit Kräutersahne- soße ^{15,16} dazu rote Beete Salat 	Rote Beete Puffer dazu Dill- soße (kalt) Kartoffeln und gemsichten Salat (Gurke, Paprika, Mais)  	Gemüsepfanne mit Toma- ten, Bohnen, Mais und Pap- rika dazu Reis 	Kartoffelklöße mit Pilzrahm- soße 	Maultaschen ^{15,16,17} mit Spinat- Lauch-Käsefüllung dazu Bechamelsoße ^{15,16} und Toma- tensalat 
Dessert	Joghurt Kirsche	Birne		Vanillepudding ¹⁶ mit Scho- kostreusel	Obstsalat



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

