



















Speiseplan

24.01. - 28.01.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Gemüsesuppe ²³ mit Ei			Tomatensuppe ^{15,16}
Menü 1	Putencordon Bleu ^{15,16} mit Rahmsoße dazu Reis und Gurkensalat ¹⁶ 	Schupfnudelpfanne ^{15,17} mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Karotten) in Kräuter-Rahmsoße  	Nudeln ¹⁵ mit Bolognesesoße ¹⁵ dazu Tomatensalat   	Kibbelinge ^{15,23} im Backteig mit Dip, Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing ²⁴  	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat ¹⁷ 
Menü 2	Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Erbse) mit Joghurt—Kräuterdip dazu Reis und Gurkensalat ¹⁶  	Schupfnudeln ^{15,17} mit Zimt und Zucker 	Nudeln ¹⁵ mit Käse—Sahnesoße ¹⁵ dazu Tomatensalat 	Backkartoffel mit Schnittlauchquark, dazu Blattsalat mit Joghurdressing ²⁴ 	Milchreis mit heißen Kirschen  
Dessert	Obst		Quarkspeise ¹⁶ mit Schokoladenflocken ¹⁶	Karamellpudding ¹⁶	



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

