



# Speiseplan

## 26.09. -30.09.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					Gemüsenudelsuppe <sup>15</sup> mit Eierfäden
Menü 1	Nudeln <sup>15</sup> Carbonaraart (Schinkenwurst, Sahne, Ei) <sup>15</sup> dazu Rote Beetesalat 	Nuss-Brokkolikarree <sup>15,16</sup> mit Sauerrahmdip #dazu Wedges und Krautsalat mit Saure Sahne  	Gulaschtopf <sup>15</sup> (Fleisch, Paprika, Kartoffeln, Tomate) mit Reis  	Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbrötchen  	Kap Seehecht Nuggets <sup>15,17,22,23</sup> dazu Kräuter-dip <sup>16</sup> , Kartoffeln und Gurkensalat  
Menü 2	Nudeln <sup>15</sup> mit Tomatenfrischkäsesoße <sup>15,16</sup> dazu Rote Beetesalat  	Spinat-Dinkeltaler mit Sauerrahmdip dazu Wedges und Krautsalat mit Saure Sahne 	Gemüsetopf (Brokkoli, Auberginen, Paprika, Zucchini, Tomate) mit Reis  	Kartoffel-Möhrensuppe mit Vollkornbrötchen 	Grießbrei <sup>15,16</sup> mit Zimt—Apfelkompott 
Dessert	Joghurt mit Aprikose	Apfel	Vanillepudding <sup>16</sup>	Götterspeise mit Waldmeistergeschmack und Vanillesoße <sup>16</sup>	



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

