



















Speiseplan

30.01. - 03.02.2023



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Suppe mit Geflügelklößchen ¹⁷			
Menü 1	Tortellini mit Tomatensoße und Karottensalat  	Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Nudelauf mit Thunfisch und Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini)  	Leberkäse mit Soße, dazu Kartoffelbrei ¹⁶ und Blattsalat mit Senfdressing 	Hacksteaks ^{15,16} mit Bratensaft, dazu Kohlrabigemüse und Ebly  
Menü 2	Tortellini veg. Tomatensoße und Karottensalat 	Grießbrei ^{15,16} mit Zimt und Zucker 	Nudelauf mit Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini)  	Gefüllte Frühlingsrolle dazu Kartoffelbrei und Blattsalat mit Senfdressing  	Blumenkohl—Käsemedaillons mit Bechamelsonne dazu Kohlrabigemüse und Ebly 
Dessert	Banane		Joghurtspeise	Apfel	Vanillepudding



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

