

















# Speiseplan

## 31.01. - 04.02.2022



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Suppe <sup>23</sup> mit Geflügelklößchen <sup>17</sup>			
Menü 1	Tortellini <sup>15</sup> mit Tomatensoße <sup>15</sup> und Karottensalat  	Eieromlett <sup>16</sup> mit Rahmspinat und Kartoffeln  	Nudelauf <sup>15,16</sup> mit Lachsstückchen und Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini) dazu Paprikasalt mit Mais und Gurke  	Leberkäse <sup>7,14</sup> mit Soße <sup>15</sup> , dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> und Blattsalat mit Senfdressing 	Hacksteaks <sup>15,16</sup> mit Braten-saft <sup>15</sup> , dazu Kohlrabigemüse <sup>15,16</sup> und Reis  
Menü 2	Tortellini <sup>15</sup> veg. Käsesoße <sup>15</sup> und Karottensalat 	Grießbrei <sup>15,16</sup> mit Zimt und Zucker 	Nudelauf <sup>16</sup> mit Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini) 	Gefüllte Frühlingsrolle <sup>15,17,22</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> und Blattsalat mit Senfdressing  	Blumenkohl—Käsemedaillons <sup>15,17</sup> mit Bechamelsoße dazu Kohlrabigemüse <sup>15,16</sup> und Reis 
Dessert	Banane		Quarkspeise <sup>16</sup> mit Schokoladenflocken <sup>16</sup>	Karamellpudding <sup>16</sup>	Joghurtspeise mit Waldfrüchten



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

