
















Speiseplan

25.02. - 01.03.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Suppe mit Geflügelklößchen ¹⁷			
Menü 1	Tortellini mit Tomatensoße und Karottensalat  	Rührei mit Spinat und Kartoffeln  	Nudelauf ^{15,16} mit Lachsstückchen und Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini) dazu Paprikasalat mit Mais und Gurke  	Leberkäse mit Soße, dazu Kartoffelbrei und Blattsalat mit Senfdressing 	
Menü 2	Tortellini veg. Tomatensoße und Karottensalat 	Grießbrei ^{15,16} mit Zimt und Zucker 	Nudelauf ^{15,16} mit Gemüse (Tomaten, Karotten, Zucchini) dazu Paprikasalat mit Mais und Gurke  	Gefüllte Frühlingsrolle dazu Kartoffelbrei und Blattsalat mit Senfdressing  	
Dessert	Apfel		Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße ¹⁶	Schokoladenpudding ¹⁶	



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

