
















Speiseplan

25.03. - 29.03.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Suppe mit Geflügelklößchen ¹⁷ (Nur Menü 1)			
Menü 1	Tortellini mit Tomatensoße und Karottensalat  	Grießbrei ^{15,16} mit Zimt und Zucker  	Knusperfilet vom Alaska-Seelachs dazu Tomaten—Gemüserais (Tomaten, Zucchini, Mais)  	Leberkäse mit Soße ^{15,23} , dazu Kartoffelbrei ¹⁶ und Blattsalat mit Senfdressing 	
Menü 2	Tortellini veg. Tomatensoße und Karottensalat 	Backfrischkäse dazu Tomatendip (kalt) Kartoffeln und Gurkenwürfel 	Tomatengemüserais (Tomaten, Zucchini, Mais, Karotten)  	Gefüllte Frühlingsrolle dazu Kartoffelbrei ¹⁶ und Blattsalat mit Senfdressing  	
Dessert	Apfel	Quarkspeise mit Äpfeln und Kirschen (Nur Menü 2)	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesoße ¹⁶	Schokoladenpudding ¹⁶	



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

