

















Speiseplan

06.05. - 10.05.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Erbsensuppe				
Menü 1	Hähnchengeschnetzeltes ^{15,16} mit Schupfnudeln ¹⁵ dazu Karottensalat	Dorschnuggets mit Schnittlauchquark, Reis- Quinoa- Mischung dazu Rote beetsalat 	Hühnereintopf mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Steckrüben), dazu Brötchen ¹⁵ 	Nudeln ¹⁵ mit Bolognesesoße ¹⁵ dazu Parmesan, Blattsalat mit Dressing ²⁴   	Bratwurst mit Kartoffelpüree ¹⁶ dazu Tomaten—Mozzarellasalt ¹⁶ 
Menü 2	Milchreis mit heißen Kirschen  	Backkartoffeln mit Schnittlauchquark dazu Rote-Beete-Salat  	Gemüseintopf (Karotten, Sellerie, Steckrüben) mit Brötchen ¹⁵ 	Nudeln mit Frischkäse – Tomatensoße dazu Parmesan, Blattsalat mit Dressing ²⁴ 	Veggie Crispyschnitzel ¹⁵ mit Kartoffelpüree ¹⁶ dazu Tomaten—Mozzarellasalat ¹⁶  
Dessert		Banane	Erdbeercreme ¹⁶	Götterspeise Waldmeister	Stracciatellequark



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

