
















Speiseplan

29.04. - 03.05.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Nudeln ¹⁵ mit Tomatensoße ¹⁵ dazu Gurkensalat  	Geflügelfrikadelle mit Soße dazu Erbsen—Möhren ¹⁵ und Reis 	Feiertag	Gulasch dazu Spätzle ^{15,17} und Blattsalat mit Joghurt-dres- sing ²⁴   	Kabeljau Loin dazu Dillsoße (kalt) Kartoffeln und gemisch- ten Salat (Gurke, Paprika, Mais)  
Menü 2	Nudeln ¹⁵ mit Kräutersahne- soße ^{15,16} dazu Gurkensalat 	Rucola— Süßkartoffelschnitte mit Kräuterdip ¹⁶ dazu Erbsen— Möhren ¹⁵ und Reis  	Feiertag	Gemüsepfanne (Zucchini, Au- berginen, Tomaten und Mais) dazu Spätzle und Blattsalat mit Joghurt-dressing ²⁴ 	Rote Beete Puffer dazu Dillso- ße (kalt) Kartoffeln und gem- schichten Salat (Gurke, Paprika, Mais) 
Dessert	Joghurt Kirsche	Apfel		Vanillepudding ¹⁶ mit Scho- kostreusel	Obstsalat



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

