


















Speiseplan

30.11. - 04.12.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise		Brokkolicrèmesuppe ^{15,16}			
Menü 1	Kibbelinge ¹⁵ mit Kräuterquarkdip, Reis und Gurkensalat  	Currywursttopf ¹⁵ mit Brötchen ¹⁵ Wachsbrechbohnen-salat 	Nudeln ¹⁵ mit Bolognesesoße ^{15,16} dazu Möhrensalat   	Hähnchenbrust gebraten mit Linsen-Kartoffelgemüse 	Rahmgeschnetzeltes ^{15,16} mit Kartoffelklöße ¹⁵ und Tomatensalat  
Menü 2	Bauernfrühstück (Eierauflauf mit Kartoffeln, Paprika, und Käse) dazu Gurkensalat 	Quarkbärchen ^{15,16,17} mit Apfelmus 	Nudeln ¹⁵ mit Gemüsesoße ¹⁵ (Sellerie, Möhren, Lauch, Tomate) dazu Möhrensalat 	Gemüseschnitzel ¹⁵ mit Linsen-Kartoffelgemüse  	Pilzrahmsoße dazu Kartoffelklöße ¹⁵ und Tomatensalat 
Dessert	Obst		Karamellpudding ¹⁶	Joghurt Aprikose	Götterspeise Kirsch



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

