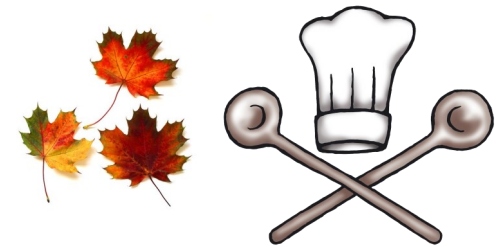




# Speiseplan

## 26.10.- 30.10.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Hähnchenpfanne <sup>15,16</sup> mit Erbsen und Möhren dazu Reis 	Putenbrust mit Bratensoße <sup>15</sup> dazu Linsengemüse (Linsen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie) 	Erbseintopf mit Würstchen und Brötchen <sup>15</sup> 	Fleischkäse mit Bratensoße <sup>15</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>15</sup> und Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup> 	Nudeln <sup>15</sup> mit Lachs—Sahnesoße dazu Karottensalat 
Menü 2	Gemüsepfanne <sup>15,16</sup> dazu Reis 	Karotten dazu Linsengemüse (Linsen, Karotten, Kartoffeln, Sellerie) 	Erbseintopf mit Gemüse und Brötchen <sup>15</sup> 	Rote Beetaler mit Kräuterquark <sup>16</sup> dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> und Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup> 	Nudeln <sup>15</sup> mit Spinat—Frischkäsesoße dazu Karottensalat 
Dessert	Joghurtspeise	Götterspeise Kirsch mit Vanillesoße <sup>16</sup>	Vanillepudding <sup>16</sup>	Obst	Apfel-Zimtcrème <sup>16</sup>



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

