



# Speiseplan

## 02.11.- 06.11.2020



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise					
Menü 1	Käsespätzle <sup>15,16,17</sup> dazu Rote Beete   	Kabeljau Loins mit Dip <sup>16</sup> dazu Kartoffeln und Gurken-Maissalat   	Hühnereintopf mit Ei, Gemüse und Brötchen <sup>15</sup>  	Nudeln <sup>15</sup> mit Bolognesesoße <sup>15</sup> dazu Tomatensalat    	Geflügelbällchen <sup>15</sup> mit Preisbeererahm <sup>15,16</sup> , Reis und Schwarzwurzeln in heller Soße <sup>15,16</sup>  
Menü 2	Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>15,16,17</sup> mit Bechamelsoße <sup>15,16</sup> dazu Spätzle <sup>15,16,17</sup> und Rote Beete  	Quinoa- Erbsenfrikadelle <sup>15,16,17</sup> mit Dip <sup>16</sup> dazu Kartoffeln Gurken- Maissalat  	Gemüseintopf dazu Brötchen <sup>15</sup>   	Nudeln <sup>15</sup> mit Tomatensoße <sup>15,16</sup> dazu Tomatensalat  	Veggie Crispyschnitzel <sup>15,16,17</sup> mit Dip <sup>16</sup> , Reis und Schwarzwurzeln in heller Soße <sup>16</sup>   
Dessert	Joghurt	Obst	Schokopudding <sup>16</sup>	Götterspeise Tropic	Dunstbirnen mit Zimt



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

