



07.KW

Speiseplan vom:

10.02.-14.02.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Nudeleintopf
mit Wurzelgemüse
aus Möhren, Sellerie und Lauch
dazu eine Scheibe Vollkorn-
Pumpnickel
Ei,G1,G2,Sel

nach DGE-Empfehlung
Vegetarische Paella
mit Reis
und buntem Gemüse
aus Möhren, Paprika,
Erbsen und Mais
G

Vegetarisches Chili con Carne
mit Sojahack, Mais
und Bohnen
dazu Reis
G,So

Pfannkuchen
dazu Sauce mit
Vanillegeschmack
und Apfelwürfeln
Ei,G1,M

Gebratenes
Gemüseschnitzel
mit Paprikasauce
dazu Reis
Ei,G1,Sel

Menü 2

Currywurst
von der Pute
dazu Kartoffelpüree
und Krautsalat
5,15-M

Magere Hähnchenbrust
mit Reis
und Rahmsauce
dazu Möhren
G,M

nach DGE-Empfehlung
Spiralnudeln
"Bolognese"
vom Rind
dazu Blattsalat
G1

nach DGE-Empfehlung
Vegetarische Linsensuppe
mit Gemüse aus Möhren, Sellerie,
Lauch und Kartoffelwürfeln
dazu Bauernbrot
G1,G2,Sel

nach DGE-Empfehlung
Paniertes Seelachsfilet
mit Kartoffelpüree
dazu Remoulade
und Gurkensalat
Ei,F,G1,M

Menü 3

Paprika-Hackfleisch-Topf
von der Pute
in Tomatensauce
dazu Reis
G

Putenschnitzel
an Röstkartoffeln
mit Rahmsauce
und Gurkensalat
Ei,G1,M

Chicken-Nuggets
mit Süß-Saurer-Sauce
dazu Reis
und Krautsalat
5,6-G,G1

Linsensuppe
mit Bockwursteinlage
von der Pute, Gemüse aus
Möhren, Sellerie, Lauch
und Kartoffelwürfeln
dazu Bauernbrot
15-G1,G2,Sel

Möhren-Kartoffel-Gemüse
mit einer Bockwurst
von der Pute
dazu Beilagensalat
15-M

Dessert

Dessert

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

nach DGE-Empfehlung
ungeschnittene
Rohkost

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte K=Krebstiere F=Fisch Su=Schwefeldioxid L=Lupine W=Weichtiere
1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss