



09. KW Speiseplan vom 24.02.-28.02.2020

	Montag Rosenmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Penne "Bololinse" mit roter Linsen- Gemüse-Bolognese G1,Sel	nach DGE-Empfehlung Hirse-Gemüse-Topf mit Fenchel, Tomaten und Minze dazu Joghurt-Minz-Dip G,M,Sel	nach DGE-Empfehlung Spätzle mit Champignons in Rahmsauce und Möhren-Apfel-Salat Ei,G1,M	Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Ei,M	3 St. Gemüseaultaschen mit einer Kräutersauce Ei,G1,M,Sel
Menü 2	nach DGE-Empfehlung Bockwurst von der Pute dazu Kartoffelsalat mit Gurke, Tomate und Paprika in Essig-Öl 15-Ei,Sel,Sen	Hähnchenkeule mit Rotkohl dazu Salzkartoffeln	Puten-Fleischkäse mit Kartoffelpüree dazu Sauerkraut 15-M	nach DGE-Empfehlung Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen G,G1,Sel	nach DGE-Empfehlung Paniertes Seelachsfilet mit Vollkorn- Tomatennudeln dazu ein Beilagensalat Ei,F,G1,G2
Menü 3	Bockwurst von der Pute mit Nudelsalat 15-Ei,G1,M,Sel,Sen	Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Putenhackfleisch überbacken dazu Tomatensauce M	3 Stck. Rinder-Cevapcici mit Djuvec-Reis und mildem Tzatziki Ei,G1,M,Sel	Hähnchen-Nudel-Pfanne mit Möhren und einer Käse-Sahne-Sauce G1,M	"Chili con Carne" mit Rinderhackfleisch, Mais, roten Bohnen, Paprika und Reis G
Dessert	Berliner Ei,G1,M				
Dessert	nach DGE-Empfehlung ungeschnittene Rohkost	nach DGE-Empfehlung Obst der Saison	nach DGE-Empfehlung Obst der Saison		

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