



10. KW Speiseplan vom: 02.03. - 06.03.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Polenta-Auflauf mit grünen Bohnen und Tomatensauce Ei,G,M,Sel	nach DGE-Empfehlung Vollkorn-Penne mit einer Süßkartoffelsauce und Karottenwürfeln Ei,G1,G2,M,Sel	nach DGE-Empfehlung Kürbis-Karottencreme-Suppe mit Kartoffeln dazu eine Scheibe Pumpernickel G1,G2,M,Sel	nach DGE-Empfehlung Nudeln mit einem hellem Gemüseragout aus Möhren, Erbsen und Mais G1,M	Quarkplätzchen mit Apfelkompott und Himbeersauce 1-Ei,G1,M
Menü 2	nach DGE-Empfehlung Schnitzel vom Hähnchen mit Tomaten-Rahmsauce dazu Reis und Rohkostsalat Ei,G1,M	Hackbällchen "Königsberger" von der Pute mit Reis und Erbsen-Möhrengemüse Ei,G,M	Chicken-Nuggets mit Curryreis dazu Paprika-Dip und Karottensalat 5-Ei,G1	Putenfrikadelle an Bratensauce und Salzkartoffeln dazu ein Beilagensalat Ei,G1	nach DGE-Empfehlung pochiertes Wildlachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Kräuter-Senf-Sauce dazu Blattsalat F,M,Sen
Menü 3	Polenta-Auflauf mit grünen Bohnen und Tomaten-Hackfleisch-Sauce von der Pute Ei,G,M,Sel	Bockwurst von der Pute mit Kartoffelsalat in Essig-Öl 15-Ei,Sel,Sen	Gemüse-Nuggets mit Salzkartoffeln und Paprika-Dip 5-Ei,G1,Sel	Wirsing-Hackfleisch-Eintopf vom Rind mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch Sel	Kartoffel-Kohlrabi-Auflauf mit Hähnchenwürfeln und Käse-Kräuter-Sauce Ei,M
Dessert	nach DGE-Empfehlung ungeschnittene Rohkost	nach DGE-Empfehlung ungeschnittene Rohkost	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