



13.KW

Speiseplan vom:

23.03.-27.03.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Vegetarische Spaghetti
"Bolognese"
mit Sojahack
und Erbsen
G1,Sel,So

nach DGE-Empfehlung
Brokkolicremesuppe
mit Kartoffelwürfeln
dazu ein Brötchen
G1,M,Sel

Spinat-Kartoffel-Auflauf
mit Käse überbacken
Ei,M,Sel

Penne "Napoli"
mit Tomatensauce
und grüner Salat
G1

gebackener Reisauf
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce
G,M

Menü 2

Eine Putenfrikadelle
mit Möhren-Kartoffel-
Gemüse
"bürgerlich"
Ei,G1,M,Sen

Gratinierter Kartoffel-
Gemüse-Rinderhack-
Auflauf
Ei,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Putengulasch
in Rahmsauce
dazu Reis
und ein Möhrensalat
G,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Vegetar. Karotteneintopf
mit Kartoffelwürfeln,
dazu eine Scheibe
Vollkorn-Pumpernickel
G1,G2,Sel

nach DGE-Empfehlung
Fischfilet "natur"
in Senfsoße
und Salzkartoffeln
dazu Gurkensalat
F,M,Sen
in dem Gericht können
Gräten enthalten sein

Menü 3

Hähnchenbrust "natur"
mit heller Curry-Fruchtsauce,
Reis und einen
gemischten Salat
G,M

Hähnchenkeule
mit Salzkartoffeln
und gerahmten
Leipziger Allerlei
M

Putenbrust
mit Sauerkraut
und Röstkartoffeln

Gyros-Reis-Pfanne
vom Hähnchen
mit Paprika
und Tzatziki
G,M

Penne
mit einer Blumenkohl-
Käse-Kräuter-Creme
G1,M

Dessert

Dessert

nach DGE-Empfehlung
Obst der Saison

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