



15.KW

Speiseplan vom:

06.04.-10.04.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

nach DGE-Empfehlung
Eine vegetarische Gemüsefrikadelle
aus Erbsen und Möhren
mit Vollkornreis
dazu eine leichte Kräutersauce
und Karottensalat
Ei,G,G1,G2,M,Sel

Nudelauf
mit Marktgemüse
und Käse überbacken
G1,M,Sel

nach DGE-Empfehlung
Schupfnudel-Pfanne
mit Gemüse aus Blumenkohl,
Möhren und Brokkoli
dazu Kräutersauce
Ei,G1,M

nach DGE-Empfehlung
Drillinge
mit Kräuterquark
dazu Mais-Gurkensalat
M

Menü 2

Putengeschnetzeltes
in Champignonrahmsauce
dazu Nudeln
G1,M

nach DGE-Empfehlung
Käse-Lauch-
Hackfleisch-Suppe
vom Rind
mit Kartoffeleinlage
M,Sel

Wurstgulasch von der Pute
mit Zwiebeln und Paprika
dazu Kartoffelpüree
5-M

Gebratenes Hähnchensteak
mit Bratensauce
und Salzkartoffeln
dazu Blattsalat

Karfreitag

Dessert

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