



16. KW Speiseplan vom 13.04.-17.04.2020

Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag

Menü 1

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 Gurkensalat
 Ei,G1,M

Rührei
 mit Salzkartoffeln
 und Rahmspinat
 Ei,M

3 St. Gemüsemaultaschen
 mit einer Kräutersauce
 Ei,G1,M,Sel

Menü 2

Ostermontag

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 eine Scheibe
 Vollkornbrot
 G,G1,G2,Sel

nach DGE-Empfehlung
 Fruchtiges Fischcurry
 aus Lachs und Seelachs
 mit einer Möhren-Apfel-
 Currysauce dazu Reis
 und Blattsalat
 F,G,M
 in dem Gericht können Gräten
 enthalten sein

Dessert

Dessert

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