



30. KW

Speiseplan vom 20.07.-24.07.2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>nach DGE-Empfehlung Vollkorn-Penne "Bololinse" mit roter Linsen- Gemüse-Bolognese G1,Sel</p>	<p>nach DGE-Empfehlung Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen, Karotten, Lauch und Steckrüben dazu ein Brötchen G1,Sel</p>	<p>nach DGE-Empfehlung Spätzle mit Champignons in Rahmsauce dazu ein Mixsalat Ei,G1,M</p>	<p>Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat Ei,M</p>	<p>3 St. Gemüsemaultaschen mit einer Kräutersauce Ei,G1,M,Sel</p>
Menü 2	<p>Hähnchenbrust mit heller Basilikumsauce und Erbsen-Reis G,M</p>	<p>Spaghetti mit heller Zucchini- Putenhackfleischsauce G1,M</p>	<p>Puten-Fleischkäse mit Kartoffelpüree dazu Sauerkraut 15-M</p>	<p>nach DGE-Empfehlung Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse aus Möhren, Sellerie und Lauch und Kartoffelwürfeln dazu ein Brötchen G,G1,Sel</p>	<p>nach DGE-Empfehlung gebratenes Hokifilet mit Petersilienkartoffeln und Kräuter-Senf-Sauce dazu Blattsalat Ei,F,G1,M,Sen Gericht kann Gräten enthalten</p>
Dessert	<p>nach DGE-Empfehlung ungeschnittene Rohkost</p>	<p>nach DGE-Empfehlung Obst der Saison</p>	<p>nach DGE-Empfehlung ungeschnittene Rohkost</p>		

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