



33.KW

Speiseplan vom:

10.08.-14.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1

**nach DGE-Empfehlung**  
Tofu-Gemüse-Curry  
(Blumenkohl, Karotten,  
Lauch und Erbsen)  
dazu Reis  
G,M,Sel,So

Allgäuer Käsespätzle  
mit Zwiebelsauce  
und Möhrensalat  
Ei,G1,M,Sel

**nach DGE-Empfehlung**  
Spaghetti  
mit tomatisiertem Gemüseragout  
aus Paprika, Zucchini  
und Aubergine  
dazu einen Eisbergsalat  
G1

Pasta "Tricolore"  
mit Ricotta-Tomaten-Sauce  
dazu ein Mixsalat  
1-G1,M

Graupensuppe  
mit Wurzelgemüse  
dazu ein Brötchen  
G,Sel

Menü 2

Putenbraten  
mit Kartoffeln  
und Rahmsauce  
dazu Möhrensalat  
M

**nach DGE-Empfehlung**  
Gulaschsuppe vom Rind  
mit Kartoffeleinlage,  
Paprika, Zwiebeln  
dazu ein Brötchen  
G1,Sel

Kartoffel-Tortilla  
mit Käse  
und Spinat  
Ei,M

**nach DGE-Empfehlung**  
Vegetarischer Schnibbelbohnen-  
Kartoffel-Eintopf  
mit Suppengemüse aus Möhren,  
Sellerie und Lauch dazu eine  
Scheibe Vollkorn-Pumpernickel  
G1,G2,Sel

**nach DGE-Empfehlung**  
Pochiertes Seelachsfilet  
"natur" in Kräuterrahmsauce  
und Reis  
dazu Gurkensalat  
F,G,M

Menü 3

Puten-Wurstgulasch  
in Rahmsauce  
mit Salzkartoffeln  
und Erbsen  
M

Chicken Wings  
und Salzkartoffeln  
dazu Leipziger  
Allerlei "natur"

Eine Putenfrikadelle  
mit Kartoffelpüree  
und bunte Möhren  
Ei,G1,M

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