



34.KW

Speiseplan vom:

17.08.-21.08.2020

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Menü 1
Vegi

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

nach DGE-Empfehlung
Brokkolicremesuppe
mit Kartoffelwürfeln
dazu eine Scheibe Brot
G1,G2,M,Sel

Rührei
mit Rahmspinat
und Kartoffelpüree
Ei,M

gebackener Reisauflauf
mit Zimt, Zucker
an Kirschsauce
G,M

Vegetarische
Gemüse-Lasagne
mit Käse überbacken
G1,M,Sel

Menü 2
Vegi

Kartoffel-Möhren-Gratin
dazu ein Beilagensalat
Ei,M,Sel

Schupfnudeln
mit Pilzrahmsauce
Ei,G1,M,Sel

Gemüsepfanne
(Bohnen, Karotten, Erbsen)
mit Kartoffeln
und Ebly
G,Sel

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

Penne
mit einer Blattspinat-
Käsecreme
G1,M

Menü 3

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

Brathähnchen
mit Kartoffelpüree
und Maisgemüse
M

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

Hähnchenbrust
in Tomaten-Rahmsauce
dazu Nudeln
G1,M

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

Dessert

Dessert

nach DGE-Empfehlung
ungeschnittene
Rohkost

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