














# Speiseplan

## 29.03. - 02.04.2019



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rote Linsensuppe <sup>15,16</sup>				
Menü 1	Grießbrei <sup>15,16</sup> mit Apfelkompott  	Kap—Seehecht mit Kräuterquark dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> und Gurkensalat  	Nudeln <sup>15</sup> mit Haschee <sup>15</sup> dazu Bohnensalat  	Eier mit grüner Soße <sup>16</sup> dazu Kartoffeln und Blattsalat mit Dressing <sup>24</sup>  	
Menü 2	Quarkbären <sup>15,16,17</sup> mit Apfelmus 	Gebackene Blumenkohlrößchen mit Kräuterquark dazu Kartoffelbrei <sup>16</sup> und Gurkensalat 	Nudeln <sup>15</sup> mit Gemüsesoße <sup>15,16</sup> dazu Bohnensalat 	Backkartoffel mit Kräuterquark dazu Blattsalat mit Dressing 	
Dessert		Himbeercreme <sup>16</sup>	Obst	Schokoladenpudding <sup>16</sup>	



Der Apfel weist den Weg einer Nährstoffoptimierten Ernährung nach Vorgaben der DGE

