



20. KW

Speiseplan vom: 17.05. - 21.05.2021

Änderungen vorbehalten

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Vegi	1 Germknödel Ei,G1,M mit Vanille-Kirschsauce 5-M	nach DGE-Empfehlung Kartoffel-Gemüse-Pfanne Sel aus Brokkoli, Möhren und Blumenkohl dazu Kräuterquark M	nach DGE-Empfehlung Bunte Gnocchi-Pfanne Ei,G1 mit Blumenkohl, Brokkoli und Möhren dazu Tomatensauce Sel	nach DGE-Empfehlung Fruchtiges Quinoa-Gemüse- Curry mit Möhren, Erbsen und Sellerie G1,Sel,Sen dazu Vollkornreis G	Makkaroni Ei,G1 mit einer Käsesauce M,Sel dazu ein Gurkensalat 5,6-Sen
Menü 2 Vegi	Couscous-Gemüsepfanne mit Auberginen, Bohnen und Paprika G1,Sel dazu Falafelbällchen Ei,G1,Sel,So und Kräutersauce M,Sel	Penne Ei,G1 mit einer Tomatenkräutersauce Sel dazu einen gemischten Salat 5-M,Sen	Kürbis-Karottencreme-Suppe M,Sel mit Kartoffeln dazu eine 1/2 Scheibe Vollkornbrot G1,G2	Nudeln Ei,G1 mit einem hellem Gemüseragout M,Sel aus Möhren, Erbsen und Mais	Kartoffel-Kohlrabi- Auflauf Ei,M in Käse-Kräuter-Sauce M,Sel
Menü 3	nach DGE-Empfehlung Penne Ei,G1 "Bolognese" mit Rinderhackfleisch und Gemüsewürfel Sel dazu Möhrensalat 5,6-Sen	Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse aus Möhren, Sellerie Sel und Lauch und Mini-Hackbällchen Ei,G1 von der Pute	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce M,Sel mit Reis G und Bohnensalat 5,6-Sen	Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl 5 dazu Petersilienkartoffeln	nach DGE-Empfehlung Fischstäbchen aus Seelachs Ei,F,G1 mit Kartoffelpüree M dazu Rahmspinat M,Sel Gericht kann Gräten enthalten
Dessert	nach DGE-Empfehlung Obst der Saison	nach DGE-Empfehlung Rohkost ungeschnitten	nach DGE-Empfehlung Rohkost ungeschnitten		

Inhaltsstoffe:

G=Getreide M=Milch/Milchprodukte Ei=Ei So=Soja Sel=Sellerie Sen=Senf Ses=Sesam Er=Erdnüsse N=Schalenfrüchte N1=Mandel N2=Haselnuss N3=Walnuss K=Krebstiere F=Fisch G7 = Hybridstämme
Su=Schwefeldioxid/Sulfite L=Lupine W=Weichtiere 1)Farbstoff 4)Geschmacksverstärker 5)Süßungsmittel 6) Säuerungsmittel 15)Nitropökelsalz G1=Weizen G2=Roggen G3=Gerste G4=Hafer G5=Dinkel G6=Kamut