










# SPEISEPLAN

für die Woche vom 29.08. - 04.09.22

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtsch
MONTAG	<p>Hähnchenbrust mit Honig-Karotten, Reis und Bratensoße </p>	<p>Valess Schnitzel<sup>10,A,A1,C,G</sup> "unpaniert" mit Honig-Karotten, Reis und Bratensoße </p>	<p>Kirschjoghurt<sup>G</sup></p>
DIENSTAG	<p>„Nudeln Bolognese“ Nudeln<sup>A,A1</sup> mit Gemüse-Rinderhacksoße<sup>I</sup> </p>	<p>„Nudeln Vegy-Bolognese“ Vollkorn-Spiralen<sup>A,A1</sup> mit Gemüse-„Soja-Hack“ Soße<sup>A,A3,C,F</sup> </p>	<p>Obst</p>
MITTWOCH	<p>Sächsischer Möhreneintopf<sup>I</sup> mit Hackbällchen und Kaiserbrötchen<sup>A,A1</sup></p>	<p>Bunte Nudelsuppe<sup>A,A1,I</sup> mit Gemüse, (Möhre, Erbse, Kohlrabi, Blumenkohl) Kaiserbrötchen<sup>A,A1</sup> </p>	<p>Karamellpudding<sup>G</sup></p>
DONNERSTAG	<p>Backfischfilet<sup>A,A1,D,J</sup> mit Rahmspinat<sup>G</sup> und Kartoffel-Selleriepüree<sup>G,I</sup> </p>	<p>Blattsalate mit Honig-Senfdressing<sup>C,G,J</sup> Kartoffelauflauf<sup>F,G,I</sup> mit buntem Gemüse in sahniger Soße mit Käse überbacken </p>	<p>Obst</p>
FREITAG	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße<sup>G</sup>, mit Erbsen und Reis<sup>F,I</sup> </p>	<p>Eisbergsalat mit Joghurtdressing<sup>G,J</sup> Blumenkohl, Karotten und Erbsen in Kräuterbechamel<sup>G</sup>, Reis<sup>F,I</sup> </p>	<p>Naturjoghurt<sup>G</sup> mit Erdbeerpüree</p>