








SPEISEPLAN

für die Woche vom 27.02. - 05.03.23

GS „Stella Maris“

	Menü 1	Menü 2: vegetarisch	Nachtisch
MONTAG	<p>Hähnchenschnitzel^{A,A1,A3} „Wiener Art“ mit Kräuter-Rahmsoße^G, Kartoffeln und Blumenkohl</p> 	<p>Blumenkohl-Käse-Stern^{A,A1,C,G} mit Kräuter-Rahmsoße^G, Kartoffeln und Blumenkohl</p> 	<p>Erdbeer-Joghurt^G</p>
DIENSTAG		<p>Bunter Gemüsesalat, mariniert (Tomate, Gurke, Mais)</p>  <p>Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark^G</p>	<p>Schokoladenpudding^G</p>
MITTWOCH	<p>Karotten-Apfelsalat</p>  <p>Pfannkuchen^{A,A1,C,G} mit selbstgemachtem Apfelmus³</p>		<p>Obst</p>
DONNERSTAG		<p>Möhrencremesuppe^{G,I} mit Hirtenkäse^G, Roggenbrötchen^{A,A1,A2,A3}</p> 	<p>Stracciatella-Joghurt^G</p>
FREITAG	<p>Krautsalat^{3,8}</p>  <p>Geflügel-Frikadelle^{A,A1,C,I} mit Reis und Tomatensoße^I</p>	<p>Gemüsefrikadelle^{A,A1,C} (Möhre, Pastinake, Romanesco, Erbse)</p>  <p>mit Reis und Tomatensoße^I</p>	<p>Obst</p>