









# SPEISEPLAN

für die Woche vom 29.08. - 04.09.22

GS „Stella Maris“

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