

# Speiseplan Februar 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>6. KW</b> ab 03.02	Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce und Hartkäse, dazu Salat vom Salatbuffet  Naturjoghurt	Gyros vom Schwein mit Zaziki, dazu Naturreis und gehacktem Spinat  Grießpudding	Fischstäbchen aus Seelachs (5 Stück), paniert, Kartoffelpüree (2) und gehacktem Spinat  Grießpudding	Hefeknödel (3 Stück) mit Vanillesauce, dazu Salat vom Salatbuffet  Schokoladen Muffin	Kartoffelpfanne mit Tomaten und gebratenen Zucchini, dazu Kressequark und Salat vom Salatbuffet  Quarkspeise
<b>7. KW</b> ab 10.02.	Lasagne al forno (mit Käse überbacken) mit Schweinefleisch, dazu Salat vom Salatbuffet  Apfelspalten (2)	Backfisch vom Alaska-Seelachs mit Remouladensauce, Spinat und Kartoffelpüree (2)  Vanillepudding	Kartoffel-Gemüsesuppe (Sellerie, Möhren, Lauch, Blumenkohl, Erbsen) mit Fladenbrot  Aprikose-Mango-Joghurt	Eieromelette, dazu Champignonragout, Stampfkartoffeln und Salat vom Salatbuffet  Quarkbällchen	Hähnchenbrust mit Frischkäsesauce, Reis und Salat vom Salatbuffet  Quarkspeise
<b>8. KW</b> ab 17.02.	Kräutersteak vom Schein mit Bratensauce, Petersilienkartoffeln und Möhrensalat  Apfelspalten (2)	Alaska-Seelachsfischfilet mit Mehrkornpanade aus Kürbis- und Sonnenblumenkernen, Leinsamen und Mohn, kalte Kräutersauce und Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse  Frisches Obst	Gulaschsuppe vom Rind und Schwein mit Paprika, Möhrenwürfeln, Wurzelgemüse und Kartoffeln, Salat vom Salatbuffet, dazu Vollkornbrötchen  Grießpudding	Die Kita schließt bereits um 12 Uhr.  Wir nehmen nicht am Essen teil.	Käsetortellini mit Spinat und Ricotta und einer Tomaten-Zucchini-Sauce und geriebenem Käse (6), dazu Salat vom Salatbuffet  Quarkspeise

Essenlieferung durch St. Martin Gastronomie, Ulmen.

Angaben zu den Zusatzstoffen erhalten Sie über das Küchenpersonal. Essenwünsche und Anregungen bitte direkt an das Küchenpersonal

Essenlieferung durch St, Martin Gastronomie, Ulmen.

Angaben zu den Zusatzstoffen erhalten Sie über das Küchenpersonal. Essenwünsche und Anregungen bitte direkt an das Küchenpersonal