

# SPEISEPLAN

2021	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
02.08. --- BIS --- 06.08.	Broilerkeule mit Rotkohl und Salzkartoffeln <i>A1,I</i>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln dazu Obst <i>2,3,I,K</i>	Fischboulette mit Kartoffelpüree dazu Gurkensalat <i>A1,C,G,K</i>	Blumenkohl-Käsemedaillon mit Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i>	Falscher Hase mit Mischgemüse und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I,K</i>
09.08. --- BIS --- 13.08.	Gulasch mit Makkaroni <i>A1,C,G,I</i>	Grießbrei mit Erdbeeren <i>A1,G,E</i>	Grüner Bohneneintopf dazu ½ Sb. Brot und Kompott <i>2,3,A1,C,G</i>	Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>2,3,A1,I</i>	Broccoli-Nussecke mit Sahnesoße dazu Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I,K</i>
16.08. --- BIS --- 20.08.	Geschnetzeltes mit Reis <i>A1,G</i>	2 Fischli´s mit Kartoffelpüree und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>	Hähnchenbrustfilet mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln <i>A1,G,I</i>	Ital. Nudleintopf dazu ½ Sb. Brot und Joghurt <i>A1,C,G,I</i>	Kochklops in Senfsoße dazu Salzkartoffeln und Rohkost <i>A1,C,G,K</i>
23.08. --- BIS --- 27.08.	Currywurst mit Kartoffelpüree <i>2,3,A1,G,K</i>	Kaisergemüse-eintopf dazu ½ Sb. Brot und Obst <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Jägerschnitzel mit Tomatensoße dazu Spirelli <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Quarkkeulchen mit Zucker und Apfelmus <i>3,A1,C,G</i>	Saures Ei mit Salzkartoffeln und Rote Bete <i>5,A1,G,K</i>
30.08. --- BIS --- 03.09.	Gemüseschnitzel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln <i>A1,C,G</i>	Backfisch paniert mit Kartoffelpüree dazu Gurken-Bohnen-Salat <i>A1,C,G,K</i>	Gräupcheneintopf mit Kohlrabi dazu Kompott <i>2,3,A1,C,G,I,K</i>	Hühnerfrikassee mit Reis <i>A1</i>	Hackbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <i>A1,C,G,I,K</i>
06.09. --- BIS --- 10.09.	2 Hefeklöße mit Sauerkirschen <i>A1,C,G</i>	Spirelli mit Spinat-Käse-Sahnesoße <i>1,2,A1,C,G</i>	Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>A2</i>	Kohlrübeneintopf dazu ½ Sb. Brot und Pudding <i>2,3,A1,C,G,I</i>	Rührei mit Kartoffelpüree und Tomatensalat <i>G</i>

Zusatzstoffe für Speisen: 1 - Farbstoff, 2 - Konservierungsstoff oder konserviert, 3 - Antioxidationsmittel, 4 - Geschmacksverstärker, 5 - Süßungsmittel, 6 - geschwefelt, 7 - Knoblauch, V - fleischloses Menü  
Allergene: A1 - Weizen, A2 - Gerste, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch und Milchprodukte, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, K - Senf, L - Sesamsamen, M - Schwefeldioxid und Sulfite, N - Lupinen

Änderungen vorbehalten! Wir wünschen guten Appetit! Die Belegschaft von **Alt-Nauendorf**.

**SCHULE:**

**KLASSE:**

**NAME:**

Richtiges ankreuzen:

**A**

**B**

**C**

**Alt-Nauendorf**  
GmbH & Co. KG

Gaststätte - Essen auf Rädern  
Partyservice - Mittagsversorgung

Hainstraße 6  
03238 Finsterwalde  
Tel. 602020 o. 600974  
Fax 61632



Wie heißt die größte Wüste der Erde?

- a) Gobi Wüste
- b) Sahara Wüste
- c) Kalahari Wüste



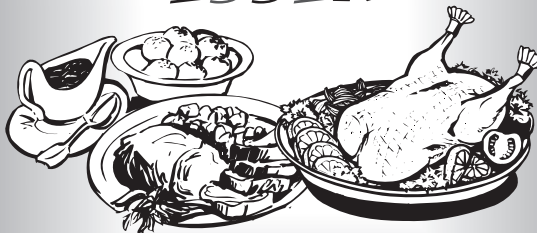
Einsendeschluss 27.08.2021

## Gesunde Ernährung !!!

Gerade im Kindesalter ist eine optimale Ernährung eine wesentliche Voraussetzung für eine gesunde körperliche und geistige Entwicklung. Fastfood-Produkte haben zu viel Fett und zu wenig Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Dies führt oftmals zu Übergewicht. Wissenschaftler haben herausgefunden, dass 25% der deutschen Kinder ernährungsbedingt zu viel wiegen. Dieses Übergewicht kann im Erwachsenenalter zu Stoffwechselstörungen, Bluthochdruck und Herz-Kreislauf-Erkrankungen führen. Auf Grund dieser Tatsachen bittet das Team von Alt-Nauendorf, dass zukünftig alle Kinder täglich eine warme frischgekochte Mahlzeit im Sinne ihrer Gesundheit zu sich nehmen.

## VERANSTALTUNGEN

### Traditionelles **MARTINSGANSES- ESSEN**



**für die ganze Familie**

14. November 2021  
von 11.00 - 14.00 Uhr

in der Gaststätte Alt-Nauendorf

# KINDER SPEISEPLAN

Alt-Nauendorf



Ihre Daten werden gemäß Art. 6 der DSGVO erhoben, gespeichert und verarbeitet. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt nicht.

 Finsterwalde  
(03531) 602020