

Menü-Plan für KW 24

von: 13.06.2022

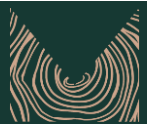
bis: 19.06.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 13.06.2022	Lauchcremesuppe R Rinderhacksteak in Bratensauce mit Wirsing und Kartoffeln Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe G Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Buttererbsen und Bio-Reis Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe veg Gemüsetaler mit Käsesauce dazu Salzkartoffeln Pfirsichwürfel
Dienstag 14.06.2022	Gemüsebrühe mit Backerbsen R Rindersaftgulasch in kräftiger Sauce dazu Blumenkohl und Butterkartoffeln Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen S Maultaschen in Brühe dazu Kartoffelsalat Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen veg Kraut-Schupfnudelpfanne mit Schmand-Dip Vanillepudding
Mittwoch 15.06.2022	Champignonrahmsuppe G Putensteak mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe S Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Spirelli und Endiviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe veg Käseknöpfe dazu Ediviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt
Donnerstag 16.06.2022 Fronleichnam	Zucchini cremesuppe R Sauerbraten in feiner Sauce mit Serviettenknödel dazu Salat mit Kräuterdressing Schokopudding	Zucchini cremesuppe veg Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree Schokopudding	
Freitag 17.06.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise F Seelachsfilet mit Blattspinat und Würfelpotato Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise S Gefüllter Paprika mit Tomatensauce dazu Bio-Vollkornreis Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Rigatoni mit Basilikumpestosauce dazu Salat mit Frenchdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt
Samstag 18.06.2022	Tomatencremesuppe R Sommerlicher Eintopf Früchtequark-Pflaume	Tomatencremesuppe veg Eieromelette mit Baked Beans und Kräuterkartoffeln Früchtequark-Pflaume	
Sonntag 19.06.2022	Königincremesuppe K Kalbsragout mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln Latte Macchiatopudding	Königincremesuppe veg Vegetarisches Schnitzel "Wiener Art" mit Brechbohnen und Kartoffelpüree Latte Macchiatopudding	

[S] Schwein [G] Geflügel **Allergene und Zusatzstoffe entnehmen**
[R] Rind [F] Fisch **Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.**
[K] Kalb [veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



Menü-Plan für KW 24

von: 13.06.2022

bis: 19.06.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 13.06.2022	S Paprikalyoner und Emmentalerkäse mit Tomate	veg Emmentalerkäse und Weichkäse mit Tomate	S Paprikalyoner und Salami mit Tomate
Dienstag 14.06.2022	S Mortadella mit Pistazie und Kräuterkäse mit Ei	veg Kräuterkäse und Frischkäse mit Ei	S Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst mit Ei
Mittwoch 15.06.2022	S Bockwurst mit mediterranem Nudelsalat	veg Paprikaschnittkäse und Sahnestreichkäse mit mediterranem Nudelsalat	G Geflügelbratwurst mit mediterranem Nudelsalat
Donnerstag 16.06.2022 Fronleichnam	S Salami und Brennesselkäse mit Gurkenscheiben	veg Goudakäse und Brennesselkäse mit Gurkenscheiben	S Salami und Zungenwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 17.06.2022	G Geflügeljagdwurst und Butterkäse mit Gewürzgurke	veg Butterkäse und Frischkäse mit Gewürzgurke	G/S Geflügeljagdwurst und Bierschinken mit Gewürzgurke
Samstag 18.06.2022	G Geflügel-Ei-Pastete und Edamer mit Karottensalat	veg Edamer und Gurke-Dill-Frischkäse mit Karottensalat	G/S Geflügel-Ei-Pastete und Gekochter Schinken mit Karottensalat
Sonntag 19.06.2022	S Champignon-Lyoner und Tilsiterkäse mit Ei	veg Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse mit Ei	S Champignon-Lyoner und grobe Mettwurst mit Ei

[S] Schwein [G] Geflügel **Allergene und Zusatzstoffe entnehmen**
 [R] Rind [F] Fisch **Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.**
 [K] Kalb [veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006