

Menü-Plan für KW 25

von: 20.06.2022

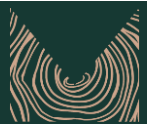
bis: 26.06.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 20.06.2022	8-Kräutersüppchen G Hähnchenkeule aus dem Ofen in Geflügel-Thymian-Sauce mit Blumenkohl und Kräuterkartoffeln Grießpudding	8-Kräutersüppchen Hirtenrolle in kräftiger Sauce mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree Grießpudding	8-Kräutersüppchen veg Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillasauce Grießpudding
Dienstag 21.06.2022	Gemüsecremesuppe S Rahmgeschnetztes vom Schwein "Züricher Art" mit Spirelli dazu Salat mit Kräuterdressing Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe Cordon bleu (Pute) mit Geflügelrahmsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe veg Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Salat mit Kräuterdressing Kirschjoghurt
Mittwoch 22.06.2022	Grießsuppe S Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Grießsuppe Hähnchenschnitzel natur in Geflügeljus dazu Petersilienkartoffeln und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Grießsuppe veg Falaffel mit Paprikadip dazu Gemüse-Couscous Schokopudding
Donnerstag 23.06.2022	Spargelcremesuppe S Schweinerückensteak mit Jägersauce dazu Knöpfe und Salat mit Frenchdressing Apfelkompott	Spargelcremesuppe Geflügel-Cevapcici in feiner Sauce mit Balkangemüse und Bio-Reis Apfelkompott	Spargelcremesuppe veg Grünkern-Käse-Medaillon mit Schnittlauchsauce dazu Kartoffeln und Salat mit Frenchdressing Apfelkompott
Freitag 24.06.2022	Nudelsuppe F Pochiertes Pangasiusfilet mit Dillsauce dazu Kartoffeln und Salat mit Kräuterdressing Karamellpudding	Nudelsuppe Schweinebraten in kräftiger Bratensauce mit Semmelknödel und Krautsalat Karamellpudding	Nudelsuppe veg Reistaler mit Tomatensauce dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree Karamellpudding
Samstag 25.06.2022	Blumenkohlcremesuppe K Kalbsfrikadelle mit Rahmsauce dazu Kartoffelgratin und Bohnensalat Heidelbeerjoghurt	Blumenkohlcremesuppe veg Perigrapeneintopf Heidelbeerjoghurt	
Sonntag 26.06.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise G Putengeschnetztes in feine Sauce dazu Karotten und Kartoffelpüree Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Gemüsecurry mit Linsen und Bio-Basmatireis Vanillepudding	

[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 25

von: 20.06.2022

bis: 26.06.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 20.06.2022	S Schinkenwurst und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Schmelzkäse mit Tomate	S/G Schinkenwurst und Geflügelbrokkolipastete mit Tomate
Dienstag 21.06.2022	S Paprikalyoner und Edamer mit Silberzwiebeln	veg Edamer und Kräuterstreichkäse mit Silberzwiebeln	G/S Geflügeljagdwurst und Paprikalyoner mit Silberzwiebeln
Mittwoch 22.06.2022	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat	veg Maasdammerkäse und Champignonschmelzkäse mit Essiggurke	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Donnerstag 23.06.2022	S Bierwurst und Tilsiterkäse mit Gurkenscheiben	veg Tilsiterkäse und Frischkäse mit Gurkenscheiben	S Lyoner und Bierwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 24.06.2022	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker
Samstag 25.06.2022	G Geflügelfleischwurst und Butterkäse mit Ei	veg Butterkäse und Esrom mit Ei	G/S Geflügelfleischwurst und Salami mit Ei
Sonntag 26.06.2022	S Bierschinken und Emmentalerkäse mit Gewürzgurke	veg Emmentalerkäse und Schnittlauchschmelzkäse mit Gewürzgurke	S Bierschinken und feine Leberwurst mit Gewürzgurke

[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