

Menü-Plan für KW 26

von: 27.06.2022

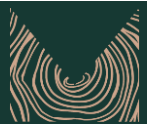
bis: 03.07.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 27.06.2022	Steckrübensuppe S Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Steckrübensuppe G Hähnchengeschnetzeltes in feiner Sauce mit Mischgemüse und Ramennudeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Steckrübensuppe veg Vegetarische Tortellini in Spinatsauce dazu Karottensalat Pfirsich-Maracuja-Joghurt
Dienstag 28.06.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise R Rinderfrikadelle in feiner Sauce dazu Brokkoli und Würfelpommes Schokopudding	Gemüsebrühe mit Brunoise S Schwäbische Käsespätzle dazu Salat mit Senfdressing Schokopudding	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Kartoffeln mit Kräuterquark dazu Salat mit Senfdressing Schokopudding
Mittwoch 29.06.2022	Selleriecremesuppe S Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffel-Gurken-Salat Stracciatellaquark	Selleriecremesuppe G Hähnchenroulade in Geflügelrahmsauce dazu Wurzelgemüse und Butterreis Stracciatellaquark	Selleriecremesuppe veg Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu Salat mit Kräuterdressing Stracciatellaquark
Donnerstag 30.06.2022	Lauchcremesuppe G Geflügelhackbällchen in feiner Sauce dazu Spirelli und Salat mit Frenchdressing Apfelschnee	Lauchcremesuppe R Rigatoni al forno dazu Salat mit Frenchdressing Apfelschnee	Lauchcremesuppe veg Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat Apfelschnee
Freitag 01.07.2022	8-Kräutersüppchen S/F Schollenfilet "Finkenwerder Art" dazu Würfelpommes und Rahmspinat Erdbeerjoghurt	8-Kräutersüppchen G Geflügelfrikasse in feiner Sauce dazu Erbsen und Bio-Reis Erdbeerjoghurt	8-Kräutersüppchen veg Spaghetti mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Erdbeerjoghurt
Samstag 02.07.2022	Brokkolicremesuppe G Hühnersuppentopf mit Frühlingsgemüse Grießpudding mit Zimt und Zuck	Brokkolicremesuppe veg Gemüseknödel mit Champignon-Ragout dazu Karottensalat Grießpudding mit Zimt und Zuck	
Sonntag 03.07.2022	Spargelcremesuppe R Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Karotten und Butterkartoffeln Karamellpudding	Spargelcremesuppe veg Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Pilzen und Tomatenkräutersauce und Reibekäse Karamellpudding	

[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 26

von: 27.06.2022

bis: 03.07.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 27.06.2022	S Salami und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Kräuterfrischkäse mit Tomate	S/G Salami und Geflügelchampignonpastete mit Tomate
Dienstag 28.06.2022	S Gemüse in Aspik und Butterkäse mit Ei	veg Butterkäse und Hüttenkäse mit Ei	S Gemüse in Aspik und feine Mettwurst mit Ei
Mittwoch 29.06.2022	S Bockwurst mit Coleslaw Salat	veg Emmentalerkäse und pikanter Schmelzkäse mit Coleslaw Salat	G Geflügelbratwurst mit Coleslaw Salat
Donnerstag 30.06.2022	S Paprikalyoner und Weichkäse mit Gurkenscheiben	veg Weichkäse und Bärlauchkäse mit Gurkenscheiben	S/G Paprikalyoner und Geflügelsalami mit Gurkenscheiben
Freitag 01.07.2022	G Geflügeljagdwurst und Frischkäse mit Rettichsalat	veg Maasdammer und Frischkäse mit Rettichsalat	G/S Geflügeljagdwurst und Gekochter Schinken mit Rettichsalat
Samstag 02.07.2022	S Grobe Leberwurst und Tilsiter-Käse mit Ei	veg Tilsiter und Kräuterkäsescheibe mit Ei	S/G Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpastete mit Ei
Sonntag 03.07.2022	G Geflügelfleischwurst und Edamerkäse mit Senfgurken	veg Edamerkäse und Pikanter Schmelzkäse mit Senfgurken	G/S Geflügelfleischwurst und Bierschinken mit Senfgurken

[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