



Menü-Plan für KW 27

von: **04.07.2022**

bis: **10.07.2022**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 04.07.2022	Buchstabensuppe G Putensteak natur in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffeln Mandarinequark	Buchstabensuppe S Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Eierspätzle Mandarinequark	Buchstabensuppe veg Bio-Rigatoni mit Tomatensauce dazu Reibekäse und Karottensalat Mandarinequark
Dienstag 05.07.2022	Lauchcremesuppe S Nürnbergerle mit Bayerisch Kraut dazu Kartoffelpüree Kirschjoghurt	Lauchcremesuppe G Bio-Spaghetti "Carbonara" (Pute) dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Kirschjoghurt	Lauchcremesuppe veg Vegetarisch gefüllter Paprika mit Kräutersauce dazu Weizenebly Kirschjoghurt
Mittwoch 06.07.2022	Champignonrahmsuppe R Geschnetzelte Rinderleber in Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree und Salat mit Frenchdressing Apfelkompott	Champignonrahmsuppe S Fleischkäse mit Bratensauce dazu Kartoffel-Gurken-Salat Apfelkompott	Champignonrahmsuppe veg Pfannkuchen mit Gemüsebolognese dazu Salat mit Frenchdressing Apfelkompott
Donnerstag 07.07.2022	Grießsuppe R Rindersaftgulasch in kräftiger Sauce dazu Bio-Reis und Salat mit Kräuterdressing Schokopudding	Grießsuppe G Paniertes Putenschnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffeln Schokopudding	Grießsuppe veg Gnocchi-Zucchini-Auflauf dazu Salat mit Kräuterdressing Schokopudding
Freitag 08.07.2022	Vegetarische Maultaschensuppe F Seelachsfilet mit Kräutersauce dazu Kartoffeln und Salat mit Senfdressing Pfirsichkompott	Vegetarische Maultaschensuppe R Rinderfrikadelle mit Champignonsauce dazu Wirsing und Knöpfe Pfirsichkompott	Vegetarische Maultaschensuppe veg Kaiserschmarrn mit Apfelmus Pfirsichkompott
Samstag 09.07.2022	Blumenkohlcremesuppe R Kartoffeleintopf mit Gemüse und Rindfleisch Bananenjoghurt	Blumenkohlcremesuppe veg Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat Bananenjoghurt	
Sonntag 10.07.2022	Königincremesuppe G Cordon bleu (Pute) mit feiner Sauce dazu Blumenkohlgemüse und Würfelpotatoes Vanillepudding	Königincremesuppe veg Spinat-Dinkel-Plätzchen mit Bechamelsauce und Bio-Nudeln 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 27

von: **04.07.2022**

bis: **10.07.2022**

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 04.07.2022	S Feine Leberwurst Goudakäse mit Gurkenhappen	veg Goudakäse und Frischkäse mit Gurkenhappen	S Feine Leberwurst und Fleischkäse grob mit Gurkenhappen
Dienstag 05.07.2022	S Lyoner und Emmentalerkäse dazu Ei	veg Emmentalerkäse und Sahneschmelzkäse Ei	S/G Lyoner und Putenbrust dazu Ei
Mittwoch 06.07.2022	S Wienerle mit Nudelsalat	veg Vegetarische Bratwurst mit Nudelsalat	S Wienerle mit Nudelsalat
Donnerstag 07.07.2022	S Schinkenwurst und Tilsiterkäse mit Rote-Bete-Salat	veg Tilsiterkäse und Schnittlauchschmelzkäse mit Rote-Bete-Salat	S/G Schinkenwurst und Geflügelchampignonpastete mit Rote-Bete-Salat
Freitag 08.07.2022	G Geflügelmortadella und Edamerkäse mit Tomate	veg Edamerkäse und Hüttenkäse mit Tomate	G Geflügelmortadella und Geflügelsalami mit Tomate
Samstag 09.07.2022	S Hähnchenbrust in Aspik und Butterkäse mit Essiggurke	veg Butterkäse und Pikanter Schmelzkäse mit Essiggurke	G/S Hähnchenbrust in Aspik und Bierschinken mit Essiggurke
Sonntag 10.07.2022	S Paprikalyoner und Weichkäse mit Ei	veg Elbländerkäse und Weichkäse mit Ei	S/G Paprikalyoner und Geflügelbrokkolipastete 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