

Menü-Plan für KW 28

von: 11.07.2022

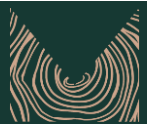
bis: 17.07.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 11.07.2022	Karottencremesuppe G Hähnchenschnitzel mit Geflügeljus dazu Mischgemüse und Kräuterkartoffeln Heidelbeerjoghurt	Karottencremesuppe S Schweinesteak natur in Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Hörnchennudeln Heidelbeerjoghurt	Karottencremesuppe veg Ratatouille mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse Heidelbeerjoghurt
Dienstag 12.07.2022	Eiermuschelsuppe G Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln Apfelmus	Eiermuschelsuppe S Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Frenchdressing Apfelmus	Eiermuschelsuppe veg Vegetarische Frikadelle mit Kräutersauce dazu Farfalle und Salat mit Frenchdressing Apfelmus
Mittwoch 13.07.2022	Selleriecremesuppe R Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Mischgemüse und Spätzle Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe S Currywurst in pikanter Sauce dazu Wedges und Salat mit Kräuterdressing Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe veg Allgäuer Käsespätzle dazu Salat mit Kräuterdressing Pfirsich-Maracuja-Quark
Donnerstag 14.07.2022	Grießsuppe G Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln Bananenjoghurt	Grießsuppe S Schweinegyros mit Tzatziki dazu Bio-Reis und Krautsalat Bananenjoghurt	Grießsuppe veg Soja-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Bio- Reis und Salat mit Senfdressing Bananenjoghurt
Freitag 15.07.2022	Gemüsecremesuppe F Tilapiafilet in Dillsauce dazu Wurzelgemüse und Butterreis Schokopudding	Gemüsecremesuppe S Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Erbsengemüse und Kartoffeln Schokopudding	Gemüsecremesuppe veg Vegetarische Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Salat mit Frenchdressing Schokopudding
Samstag 16.07.2022	Paprikasamtsuppe R Gaisburger Marsch Grießpudding mit Zimt und Zuck	Paprikasamtsuppe veg Kartoffeltaschen mit Gemüsebolognese dazu Zucchinisalat Grießpudding mit Zimt und Zuck	
Sonntag 17.07.2022	Flädlesuppe G Geflügelfleischrolle in Geflügelrahmsauce mit Karotten und Würfelkartoffeln Erdbeer-Rhabarber-Joghurt	Flädlesuppe veg Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Gemüse-Couscous Erdbeer-Rhabarber-Joghurt	

[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 28

von: 11.07.2022

bis: 17.07.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 11.07.2022	S Salami und Gouda mit Tomate	veg Gouda und Kräuterfrischkäse mit Tomate	S Salami und Lyoner mit Tomate
Dienstag 12.07.2022	S Jagdwurst und Tilsiterkäse mit Gurkenscheiben	veg Tilsiterkäse und Sahnestreichkäse mit Gurkenscheiben	S Jagdwurst und Gemüse in Aspik mit Gurkenscheiben
Mittwoch 13.07.2022	veg Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark	veg Kümmelkäse und pikanter Schmelzkäse mit Kräuterquark	veg Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark
Donnerstag 14.07.2022	G Geflügelfleischwurst und Emmentaler mit Silberzwiebeln	veg Emmentalerkäse und Butterkäse mit Silberzwiebeln	S/G Feine Leberwurst und Geflügelfleischwurst mit Silberzwiebeln
Freitag 15.07.2022	S Paprikalyoner und Kräuterkäse mit Rote-Bete-Salat	veg Kräuterkäse und pikanter Schmelzkäse mit Rote-Bete-Salat	S/G Paprikalyoner und Geflügel-Spargelpastete mit Rote-Bete-Salat
Samstag 16.07.2022	G Geflügeljagdwurst und Weichkäse mit Ei	veg Maasdammerkäse und Weichkäse mit Ei	G/S Geflügeljagdwurst und Gekochter Schinken mit Ei
Sonntag 17.07.2022	G Hähnchenbrust in Aspik und Elbländer mit Essiggurke	veg Elbländer und Schnittlauchstreichkäse mit Essiggurke	G/S Geflügelmortadella und Hähnchenbrust in Aspik mit Essiggurke

[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