

Menü-Plan für KW 29

von: 18.07.2022

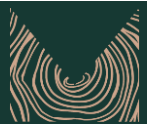
bis: 24.07.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 18.07.2022	Brokkolicremesuppe S Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Karamellpudding	Brokkolicremesuppe G Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Buttererbbsen und Bio-Reis Karamellpudding	Brokkolicremesuppe veg Spinatknödel mit Möhrenragout Karamellpudding
Dienstag 19.07.2022	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel R Bio-Nudelauflauf mit Hackfleisch dazu Salat mit Sensdressing Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel S Schweine gulasch mit buntem Gemüse und Bandnudeln Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel veg Penne in Pilz-Rahmsauce mit Reibekäse und Salat mit Sensdressing Erdbeerjoghurt
Mittwoch 20.07.2022	Steckrübensuppe R Schwäbisches Siedfleisch mit Meerrettichsauce dazu Bouillonkartoffeln und Rote-Bete-Salat Vanillepudding	Steckrübensuppe G Putencurry "Bombay", dazu Asiagemüse und Tagliatelle Vanillepudding	Steckrübensuppe veg Eier in Senssauce dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing Vanillepudding
Donnerstag 21.07.2022	Nudelsuppe G Rahmgeschnetzeltes in feiner Sauce dazu Knöpfe und Endiviensalat mit Kräuterdressing Kirschgoghurt	Nudelsuppe R Rinderfrikadelle mit Rahmsauce dazu Karotten und Kartoffeln Kirschgoghurt	Nudelsuppe veg Kaiserschmarrn dazu Vanillasauce Kirschgoghurt
Freitag 22.07.2022	Blumenkohlcremesuppe F Seelachs in Tomaten-Estragon-Sauce dazu Bio- Reis und Salat mit Sensdressing Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe S Schwäbische Maultaschen in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe veg Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand- Dip dazu Linsengemüse Schokopudding
Samstag 23.07.2022	Currysuppe R Kohlrabieintopf mit Rinderhackbällchen Milchreis mit Zimt und Zucker	Currysuppe veg Ratatouille mit Bandnudeln dazu Reibekäse und Krautsalat Milchreis mit Zimt und Zucker	
Sonntag 24.07.2022	Grießsuppe R Rindergeschnetzeltes in kräftiger Sauce dazu buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Quarkcreme Stracciatella	Grießsuppe veg Vegetarisches Schnitzel "Wiener Art" mit Tomatensauce dazu Karottengemüse und Würfelskartoffeln Quarkcreme Stracciatella	

[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 29

von: 18.07.2022

bis: 24.07.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 18.07.2022	S Champignon-Lyoner und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Pikanter Schmelzkäse mit Tomate	S/G Champignon-Lyoner und Geflügelbierschinken mit Tomate
Dienstag 19.07.2022	S Hausmacher Sülze und Tilsiter mit Schnittlauchquark	veg Tilsiter und Frischkäse mit Schnittlauchquark	S Hausmacher Sülze und Lyoner mit Schnittlauchquark
Mittwoch 20.07.2022	S Fleischkäse mit Coleslaw	veg Blumenkohl-Käse-Madallion mit Coleslaw	S Fleischkäse mit Coleslaw
Donnerstag 21.07.2022	S Bierwurst und Butterkäse mit Ei	veg Butterkäse und Kümmelkäse-Aufschnitt mit Ei	S Bierwurst und feine Streichmettwurst mit Ei
Freitag 22.07.2022	S Salami und Maasdammer mit Essiggurke	veg Maasdammer und pikanter Schmelzkäse mit Essiggurke	S/G Salami und Geflügelchampignonpastete mit Essiggurke
Samstag 23.07.2022	S Wurstsalat	veg Edamerkäse und Kräuterkäse mit Ei	S Wurstsalat
Sonntag 24.07.2022	G Geflügelfleischwurst und Tilsiter-Käse mit Puszta Salat	veg Emmentaler und Sahneschmelzkäse mit Puszta Salat	G/S Geflügelfleischwurst und gekochter Schinken mit Puszta Salat

[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