

Menü-Plan für KW 30

von: 25.07.2022

bis: 31.07.2022

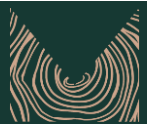
	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch
Montag 25.07.2022	Lauchcremesuppe R Rinderhacksteak in Bratensauce mit Wirsing und Kartoffeln Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe S Jubiläumsbraten mit Bratensauce dazu Romanbohnen und Semmelknödel Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe veg Gemüsetaler mit Käsesauce dazu Salzkartoffeln Pfirsichwürfel
Dienstag 26.07.2022	Gemüsebrühe mit Backerbsen R Rindersaftgulasch in kräftiger Sauce dazu Blumenkohl und Butterkartoffeln Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen S Maultaschen in Brühe dazu Kartoffelsalat Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen veg Vegetarische Tortellini in Spinatsauce dazu Salat mit Frenchdressing Vanillepudding
Mittwoch 27.07.2022	Champignonrahmsuppe G Putensteak mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe S Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Spirelli und Endiviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe veg Käseknöpfe dazu Ediviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt
Donnerstag 28.07.2022	Zucchinicremesuppe R Chili con Carne vom Rind dazu Bio-Reis und Salat mit Kräuterdressing Schokopudding	Zucchinicremesuppe S Gefüllter Paprika mit Tomatensauce dazu Bio-Vollkornreis Schokopudding	Zucchinicremesuppe veg Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree Schokopudding
Freitag 29.07.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise F Kabeljau mit Blattspinat und Würfelkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise S Paniertes Schnitzel mit feiner Sauce dazu Spätzle und Salat mit Frenchdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Rigatoni mit Basilikumpestosauce dazu Salat mit Frenchdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt
Samstag 30.07.2022	Tomatencremesuppe R Sommereintopf Früchtequark-Pflaume	Tomatencremesuppe veg Eieromelette mit Baked Beans und Kräuterkartoffeln Früchtequark-Pflaume	
Sonntag 31.07.2022	Königincremesuppe R Sauerbraten in feiner Sauce mit Serviettenknödel dazu Karottengemüse Latte Macchiatopudding	Königincremesuppe veg Vegetarisches Schnitzel "Wiener Art" mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree Latte Macchiatopudding	



[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 30

von: 25.07.2022

bis: 31.07.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 25.07.2022	S Paprikalyoner und Emmentalerkäse mit Tomate	veg Emmentalerkäse und Weichkäse mit Tomate	S Paprikalyoner und Salami mit Tomate
Dienstag 26.07.2022	S Mortadella mit Pistazie und Frischkäse mit Ei	veg Kräuterkäse und Frischkäse mit Ei	S Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst mit Ei
Mittwoch 27.07.2022	S Bockwurst mit mediterranem Nudelsalat	veg Paprikaschnittkäse und Sahnestreichkäse mit mediterranem Nudelsalat	G Geflügelbratwurst mit mediterranem Nudelsalat
Donnerstag 28.07.2022	S Salami und Gouda mit Gewürzgurke	veg Goudakäse und Brennesselkäse mit Gewürzgurke	S Salami und Zungenwurst mit Gewürzgurke
Freitag 29.07.2022	G Geflügeljagdwurst und Butterkäse mit Gurkenscheiben	veg Butterkäse und Frischkäse mit Gurkenscheiben	G/S Geflügeljagdwurst und Bierschinken mit Gurkenscheiben
Samstag 30.07.2022	G Geflügel-Ei-Pastete und Edamer mit Karottensalat	veg Edamer und Radieschenfrischkäse mit Karottensalat	G/S Geflügel-Ei-Pastete und Gekochter Schinken mit Karottensalat
Sonntag 31.07.2022	S Champignon-Lyoner und Tilsiterkäse mit Ei	veg Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse mit Ei	S Champignon-Lyoner und grobe Mettwurst 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