

Menü-Plan für KW 14

von: **01.04.2024**

bis: **07.04.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 01.04.2024 Oster-Montag	Karottencremesuppe G Hähnchenbrustfilet mit Geflügelrahmsauce, Buttererbsen und Kartoffelpüree Heidelbeerjoghurt	Karottencremesuppe R Rindersaftgulasch in feiner Sauce dazu Rahmgemüse und Bio-Spirelli Heidelbeerjoghurt	Karottencremesuppe veg Semmelknödel mit Champignon-Ragout und Krautsalat Heidelbeerjoghurt	veg Salatteller - Cole Slaw, Tomate und Gurke dazu Brot
Dienstag 02.04.2024	Eiermuschelsuppe G Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce mit Karottengemüse und Salzkartoffeln Apfelmus	Eiermuschelsuppe S Currywurst in pikanter Sauce mit Wedges und Salat mit Senfdressing Apfelmus	Eiermuschelsuppe veg Vegetarische Bolognese mit Farfalle dazu Salat mit Senfdressing Apfelmus	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Kräuterdressing Kaiserbrötchen
Mittwoch 03.04.2024	Selleriecremesuppe F Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe S Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Karottensalat Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe veg Spinatknödel mit Möhrenragout dazu Salat mit Senfdressing Pfirsich-Maracuja-Quark	F Salatteller "Provençal" - Gemischter Salat, Zwiebel, Gurke, Bohnen, Thunfisch & Tomate dazu Kräuterdressing Kaiserbrötchen
Donnerstag 04.04.2024	Flädlesuppe R Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Mischgemüse und Spätzle Bananenjoghurt	Flädlesuppe S Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Salat mit Kräuterdressing Bananenjoghurt	Flädlesuppe veg Reibekuchen dazu Apfelmus Bananenjoghurt	S Salatteller "Capricciosa" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Mais, gekochter Schinken & Spargel dazu Senfdressing Kaiserbrötchen
Freitag 05.04.2024	Erbsensuppe G Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln Schokopudding	Erbsensuppe S Schwäbische Maultaschen in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat Schokopudding	Erbsensuppe veg Gemüsegulasch mit Reis Schokopudding	veg Salatteller "Dolce Vita" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mozzarella, Mais & Ei dazu Senfdressing Kaiserbrötchen
Samstag 06.04.2024	Linsensuppe R Gaisburger Marsch Fruchtcocktail	Linsensuppe veg Kartoffeltaschen mit Gemüsebolognese und Karottensalat Fruchtcocktail		
Sonntag 07.04.2024	Kohlrabisüppchen G Putengyros mit Weißkohl und Zwiebeln, dazu Reis und Gurkensalat Grießpudding mit Zimt und Zucker	Kohlrabisüppchen veg Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Gemüse-Bulgur Grießpudding mit Zimt und Zucker		

[S] Schwein [G] Geflügel [W] Wild
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

So viel mehr als nur Essen.
Genuss. Auf den Punkt gebracht.

Menü-Plan für KW 14

von: 01.04.2024

bis: 07.04.2024

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 01.04.2024 Oster-Montag	S Salami und Gouda mit Tomate	veg Gouda und Kräuterfrischkäse mit Tomate	S Salami und Lyoner mit Tomate
Dienstag 02.04.2024	S Jagdwurst und Tilsiterkäse mit Pusztasalat	veg Tilsiterkäse und Hüttenkäse mit Pusztasalat	S Jagdwurst und Gemüse in Aspik mit Pusztasalat
Mittwoch 03.04.2024	F Matjes Hausfrauen Art mit kleinen Kartoffeln	veg Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark	veg Kleine Kartoffeln mit Kräuterquark
Donnerstag 04.04.2024	G Geflügelfleischwurst und Emmentaler mit Gurkenscheiben	veg Emmentalerkäse und Butterkäse mit Gurkenscheiben	S/G Feine Leberwurst und Geflügelfleischwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 05.04.2024	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 06.04.2024	G Geflügeljagdwurst und Weichkäse mit Ei	veg Maasdammerkäse und Weichkäse mit Ei	G/S Geflügeljagdwurst und gekochter Schinken mit Ei
Sonntag 07.04.2024	G/S 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 [W] Wild
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

