

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

**Menü-Plan für KW 18**

von: 29.04.2024

bis: 05.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
<b>Montag</b> 29.04.2024	Zucchini-cremesuppe <b>G</b> Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Reis und Gurkensalat Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Zucchini-cremesuppe <b>S</b> Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Zucchini-cremesuppe <b>veg</b> Gemüsecurry mit Linsen und Bio-Reis Pfirsich-Maracuja-Joghurt	<b>veg</b> Salatteller - Eiersalat mit Tomate und Gurkenscheiben dazu Brot
<b>Dienstag</b> 30.04.2024	Gemüsebrühe mit Backerbsen <b>G</b> Hähnchenmedaillon in feiner Sauce mit Wurzelgemüse und Bio-Spirelli Schokopudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen <b>S</b> Schwäbische Maultaschen in feiner Sauce mit Kartoffelsalat Schokopudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen <b>veg</b> Kartoffel-Karottengratin dazu Gurkensalat Schokopudding	<b>S</b> Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
<b>Mittwoch</b> 01.05.2024 <b>Tag d. Arbeit</b>	Kürbiscremesuppe <b>R</b> Geschnetzelte Rinderleber in Zwiebelsauce dazu Kartoffelpüree und Salat mit Frenchdressing Stracciatellaquark	Kürbiscremesuppe <b>G</b> Geflügelrikasse in feiner Sauce mit Bio-Reis und Erbsen Stracciatellaquark	Kürbiscremesuppe <b>veg</b> Kaiserschmarrn und Vanillasauce Stracciatellaquark	<b>S</b> Salatteller "Paris" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebel, Mais, Karotten, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Frenchdressing
<b>Donnerstag</b> 02.05.2024	Brokkolicremesuppe <b>G</b> Hähnchengeschnetzeltes in feiner Sauce mit Karotten und Bio-Reis Apfelschnee	Brokkolicremesuppe <b>G</b> Geflügel-Wurst Gulasch in Tomatensauce dazu Spirelli und Salat mit Frenchdressing Apfelschnee	Brokkolicremesuppe <b>veg</b> Spirelli mit Brokkoli-Käsesauce und Salat mit Frenchdressing Apfelschnee	<b>veg</b> Salatteller "Fitness" - Blattsalat, Oliven, Spargel, Tomaten & Ei dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
<b>Freitag</b> 03.05.2024	Buchstabensuppe <b>F</b> Schollenfilet (paniert) mit Würfelkartoffeln und Rahmspinat Pfirsichkompott	Buchstabensuppe <b>R</b> Rindergulasch mit kräftiger Sauce dazu Spätzle und Salat mit Joghurdressing Pfirsichkompott	Buchstabensuppe <b>veg</b> Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat Pfirsichkompott	<b>G</b> Salatteller "Wings" - Blattsalat, Tomate, Mais & Chickenwings dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
<b>Samstag</b> 04.05.2024	Lauchcremesuppe <b>S</b> Kartoffeleintopf mit Gemüse und Kasslerwürfel Grießpudding mit Zimt und Zucker	Lauchcremesuppe <b>veg</b> Vegetarische Ravioli mit Gemüse-Béchamelsauce und Karottensalat Grießpudding mit Zimt und Zucker		
<b>Sonntag</b> 05.05.2024	Tomatencremesuppe <b>R</b> Rinderbraten in feiner Sauce, Karottengemüse und Semmelknödel Erdbeerjoghurt	Tomatencremesuppe <b>veg</b> Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Pilzen und Reibekäse Erdbeerjoghurt		

[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 **18**

von: 29.04.2024

bis: 05.05.2024

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
<b>Montag</b> 29.04.2024	<b>S</b> Salami mit Käsemantel und Goudakäse mit Tomate	<b>veg</b> Goudakäse und Kräuterfrischkäse mit Tomate	<b>S/G</b> Salami mit Käsemantel und Geflügelchampignonpastete mit Tomate
<b>Dienstag</b> 30.04.2024	<b>S</b> Gemüse in Aspik und Maasdammer mit Ei	<b>veg</b> Maasdammer und Frischkäse mit Rettichsalat	<b>S</b> Gemüse in Aspik und feine Mettwurst mit Ei
<b>Mittwoch</b> 01.05.2024 <b>Tag d. Arbeit</b>	<b>S</b> Bockwurst mit Coleslaw Salat	<b>veg</b> Emmentalerkäse und Champignonschmelzkäse mit Coleslaw Salat	<b>G</b> Geflügelbratwurst mit Coleslaw Salat
<b>Donnerstag</b> 02.05.2024	<b>S</b> Paprikalyoner und Weichkäse mit Gurkenscheiben	<b>veg</b> Weichkäse und Bärlauchkäse mit Gurkenscheiben	<b>S/G</b> Paprikalyoner und Geflügelsalami mit Gurkenscheiben
<b>Freitag</b> 03.05.2024	<b>veg</b> Grießbrei mit Apfelkompott	<b>veg</b> Grießbrei mit Apfelkompott	<b>veg</b> Käsesalat mit Tomate
<b>Samstag</b> 04.05.2024	<b>S</b> Grobe Leberwurst und Tilsiter-Käse mit Ei	<b>veg</b> Tilsiter und Kräuterkäsescheibe mit Ei	<b>S/G</b> Grobe Leberwurst und Geflügel-Spargelpastete mit Ei
<b>Sonntag</b> 05.05.2024	<b>G</b> Geflügelfleischwurst und Edamerkäse mit Senfgurken	<b>veg</b> Edamerkäse und Pikanter Schmelzkäse mit Senfgurken	<b>G/S</b> Geflügelfleischwurst und Bierschinken mit Senfgurken

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

**Allergene und Zusatzstoffe entnehmen  
Sie bitte beigelegtem Zusatzblatt.**



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

