

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

Menü-Plan für KW 10

von: 07.03.2022

bis: 13.03.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 07.03.2022	Karottencremesuppe R Rinderfrikadelle in kräftiger Sauce mit Kohlrabigemüse und Butterkartoffeln Pfersichwürfel	Karottencremesuppe G Putenschnitzel natur in Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Hörnchennudeln Pfersichwürfel	Karottencremesuppe veg Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Paprikasauce, dazu Reibekäse und Krautsalat Pfersichwürfel	veg Salatteller - Cole Slaw, Tomate und Gurke mit Brot
Dienstag 08.03.2022	Eiermuschelsuppe G Hähnchengeschnetzeltes in Zitronensauce dazu Brokkoligemüse und Kartoffeln Apfelmus	Eiermuschelsuppe S/R Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Frenchdressing Apfelmus	Eiermuschelsuppe veg Soja-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing Apfelmus	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen mit Kaiserbrötchen
Mittwoch 09.03.2022	Selleriecremesuppe R Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Karotten und Spätzle Pfersich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe S Currywurst in pikanter Sauce dazu Wedges und Salat mit Kräuterdressing Pfersich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe veg Vegetarische Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Salat mit Kräuterdressing Pfersich-Maracuja-Quark	F Salatteller "Provençal" - Gemischter Salat, Zwiebel, Gurke, Bohnen, Thunfisch & Tomate mit Kaiserbrötchen
Donnerstag 10.03.2022	Grießklößchensuppe G Hähnchenschnitzel mit Geflügeljus dazu winterliches Gemüse und Kräuterkartoffeln Pflaumenkompott	Grießklößchensuppe S Schweinegyros mit Tzatziki dazu Bio-Reis und Krautsalat Pflaumenkompott	Grießklößchensuppe veg Vegetarische Frikadelle mit Farfalle und Blumenkohlgemüse Pflaumenkompott	S Salatteller "Capricciosa" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Mais, gekochter Schinken & Artischocken Kaiserbrötchen
Freitag 11.03.2022	Gemüsecremesuppe F Tilapiafilet in Dillsauce dazu Wurzelgemüse und Butterreis Schokopudding	Gemüsecremesuppe S Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Erbsengemüse und Kartoffeln Schokopudding	Gemüsecremesuppe veg Allgäuer Käsespätzle dazu Salat mit Senfdressing Schokopudding	veg Salatteller "Dolce Vita" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mozzarella, Mais & Ei mit Kaiserbrötchen
Samstag 12.03.2022	Paprikasamtsuppe R Gaisburger Marsch Grießpudding mit Zimt und Zucker	Paprikasamtsuppe veg Kartoffeltaschen mit Gemüsebolognese dazu Salat mit Frenchdressing Grießpudding mit Zimt und Zucker		
Sonntag 13.03.2022	Flädlesuppe G Geflügelfleischrolle in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Würfelkartoffeln Bananenjoghurt	Flädlesuppe veg Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Kräutersauce und Gemüse-Couscous Bananenjoghurt		

[S] Schwein [G] Geflügel
[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 10

von: 07.03.2022

bis: 13.03.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 07.03.2022	G Hähnchenbrust in Aspik und Gouda mit Tomate	veg Gouda und Kräuterfrischkäse mit Tomate	G/S Hähnchenbrust in Aspik und Salami mit Tomate
Dienstag 08.03.2022	S Jagdwurst und Tilsiterkäse mit Gurkenscheiben	veg Tilsiterkäse und Sahnestreichkäse mit Gurkenscheiben	S/G Jagdwurst und Putenschinken mit Gurkenscheiben
Mittwoch 09.03.2022	F Kleine Kartoffeln mit Heringssalat	veg Kümmelkäse und pikanter Schmelzkäse mit Ei	F Kleine Kartoffeln mit Heringssalat
Donnerstag 10.03.2022	G Geflügelfleischwurst und Emmentaler mit Silberzwiebeln	veg Emmentalerkäse und Butterkäse mit Silberzwiebeln	S/G Feine Leberwurst und Geflügelfleischwurst mit Silberzwiebeln
Freitag 11.03.2022	S Paprikalyoner und Kräuterkäse mit Rote-Bete-Salat	veg Kräuterkäse und Gurke-Dill-Frischkäse mit Rote-Bete-Salat	S/G Paprikalyoner und Geflügel-Spargelpastete mit Rote-Bete-Salat
Samstag 12.03.2022	G Geflügeljagdwurst und Weichkäse mit Ei	veg Maasdammerkäse und Weichkäse mit Ei	G/S Geflügeljagdwurst und Gekochter Schinken mit Ei
Sonntag 13.03.2022	S Cervelat und Elbländer mit Essiggurke	veg Elbländer und Schnittlauchstreichkäse mit Essiggurke	G/S Geflügelmortadella und Cervelat mit Essiggurke

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

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen
Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006