

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

Menü-Plan für KW 11

von: 14.03.2022

bis: 20.03.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 14.03.2022	Brokkolicremesuppe S Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Karamellpudding	Brokkolicremesuppe G Geflügelfrikasse in feiner Sauce mit Erbsen und Bio-Reis Karamellpudding	Brokkolicremesuppe veg Spinatknödel mit Möhrenragout Karamellpudding	veg Salatteller - Eiersalat mit Tomate und Gurkenscheiben Brot
Dienstag 15.03.2022	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel R Bio-Nudelauflauf mit Hackfleisch dazu Salat mit Senfdressing Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel S Schlachtplatte mit Sauerkraut, Blutwurst, Leberwurst und Kartoffelpüree Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Gemüsewürfel veg Penne in Pilz-Rahmsauce mit Reibekäse und Salat mit Senfdressing Erdbeerjoghurt	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen mit Kaiserbrötchen
Mittwoch 16.03.2022	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 Senfsauce dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing Vanillepudding	S Salatteller "Paris" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebel, Mais, Karotten, gekochter Schinken & Käsestreifen mit Kaiserbrötchen
Donnerstag 17.03.2022	Nudel suppe G Cordon bleu (Pute) mit Rahmsauce dazu Karotten und Petersilienkartoffeln Kirschjoghurt	Nudel suppe S Rahmgeschnetzeltes in feiner Sauce dazu Knöpfle und Endiviensalat mit Kräuterdressing Kirschjoghurt	Nudel suppe veg Kaiserschmarrn dazu Vanillasauce Kirschjoghurt	veg Salatteller "Fitness" - Blattsalat, Oliven, Artischocken, Tomaten, Ei Kaiserbrötchen
Freitag 18.03.2022	Blumenkohlcremesuppe F Seelachs in Tomaten-Estragon-Sauce dazu Bio-Reis und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe S Schwäbische Maultaschen in Zwiebelsauce dazu Kartoffelsalat Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe veg Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip dazu Linsengemüse Schokopudding	G Salatteller "Wings" - Blattsalat, Tomate, Mais & Chickenwings mit Kaiserbrötchen
Samstag 19.03.2022	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 20.03.2022	Grießsuppe R Rindergeschnetzeltes in kräftiger Sauce mit Wintergemüse dazu Semmelknödel Quarkcreme Stracciatella	Grießsuppe veg Vegetarisches Schnitzel "Wiener Art" mit Tomatensauce dazu Karottengemüse und Würfelkartoffeln Quarkcreme Stracciatella		

[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 11

von: 14.03.2022

bis: 20.03.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 14.03.2022	S Champignon-Lyoner und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Pikanter Schmelzkäse mit Tomate	S/G Champignon-Lyoner und Geflügelbierschinken mit Tomate
Dienstag 15.03.2022	S Wurstsalat	veg Tilsiter und Frischkäse mit Radieschen	S Wurstsalat
Mittwoch 16.03.2022	S Fleischkäse mit Coleslaw	veg Blumenkohl-Käse-Madallion mit Coleslaw	S Fleischkäse mit Coleslaw
Donnerstag 17.03.2022	S Bierwurst und Butterkäse mit Schnittlauchquark	veg Butterkäse und Kümmelkäse mit Schnittlauchquark	S Bierwurst und feine Streichmettwurst mit Schnittlauchquark
Freitag 18.03.2022	S Salami und Maasdammer mit Essiggurke	veg Käsesalat mit Mais, Gurke und rotem Paprika	S/G Salami und Geflügelchampignonpastete mit Essiggurke
Samstag 19.03.2022	S Hausmacher Sülze und Edamerkäse mit Ei	veg Edamerkäse und Kräuterkäse mit Ei	S Hausmacher Sülze und Lyoner mit Ei
Sonntag 20.03.2022	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
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006