

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

Menü-Plan für KW 12

von: 21.03.2022

bis: 27.03.2022

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 21.03.2022	Tomatencremesuppe R Rinderhacksteak in Bratensauce mit Wirsing und Kartoffeln Pfirsichwürfel	Tomatencremesuppe G Hähnchenbrustfilet mit Currysauce dazu Buttererbsen und Bio-Reis Pfirsichwürfel	Tomatencremesuppe veg Gemüsetaler mit Kräuterdip und Salzkartoffeln dazu Karottensalat Pfirsichwürfel	veg Salatteller - Nudelsalat mit Gurke und Tomate und Brot
Dienstag 22.03.2022	Gemüsebrühe mit Backerbsen R Rindersaftgulasch in kräftiger Sauce dazu Blumenkohl und Butterkartoffeln Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen S Gebratene Maultaschen mit Ei dazu Bratensauce und Salat mit Frenchdressing Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen veg Käseknöpfe dazu Salat mit Frenchdressing Vanillepudding	S Salatteller "Wiener Art" - Blattsalat, Tomate, Gurke & Schnitzelstreifen mit Kaiserbrötchen
Mittwoch 23.03.2022	Champignonrahmsuppe G Putensteak mit Rahm-Kohlrabi und Salzkartoffeln Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe S Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Spirelli und Endiviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe veg Vegetarische Tortellini in Paprikasauce dazu Ediviensalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	veg Salatteller "Athen" - Grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse & Oliven Kaiserbrötchen
Donnerstag 24.03.2022	Zucchinicremesuppe R Sauerbraten in feiner Sauce mit Rotkraut dazu Serviettenknödel Schokopudding	Zucchinicremesuppe S Gefüllter Paprika mit Tomatensauce dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuterdressing Schokopudding	Zucchinicremesuppe veg Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce dazu Bohnengemüse und Kartoffelpüree Schokopudding	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen mit Kaiserbrötchen
Freitag 25.03.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise F Seelachsfilet mit Blattspinat und Würfelkartoffeln Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise S Schweinelendchen mit feiner Sauce dazu Kräuterspätzle und Salat mit Jubiläumsdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Rigatoni mit Basilikumpestosauce dazu Salat mit Jubiläumsdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt	G Salatteller "Chicken" - Blattsalat, Tomate, Gurke & Putenstreifen mit Kaiserbrötchen
Samstag 26.03.2022	Lauchcremesuppe R Kräftiger Wintereintopf Früchtequark-Pflaume	Lauchcremesuppe veg Eieromelette mit Baked Beans und Kräuterkartoffeln Früchtequark-Pflaume		
Sonntag 27.03.2022	Königincremesuppe K Kalbsragout mit Karottengemüse und Petersilienkartoffeln Latte Macchiatopudding	Königincremesuppe veg Schupfnudelpfanne mit Gemüse, Pilzen und Tomaten-Kräutersauce und Reibekäse Latte Macchiatopudding		

[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 12

von: 21.03.2022

bis: 27.03.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 21.03.2022	S Paprikalyoner und Emmentalerkäse mit Tomate	veg Emmentalerkäse und Weichkäse mit Tomate	S Paprikalyoner und Salami mit Tomate
Dienstag 22.03.2022	S Mortadella mit Pistazie und Kräuterkäse mit Ei	veg Kräuterkäse und Frischkäse mit Ei	S Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst mit Ei
Mittwoch 23.03.2022	S Bockwurst mit mediterranem Nudelsalat	veg Paprikaschnittkäse und Sahnestreichkäse mit mediterranem Nudelsalat	G Geflügelbratwurst mit mediterranem Nudelsalat
Donnerstag 24.03.2022	S Salami und Brennesselkäse mit Gewürzgurke	veg Goudakäse und Brennesselkäse mit Gewürzgurke	S Salami und Zungenwurst mit Gewürzgurke
Freitag 25.03.2022	G Geflügel-Ei-Pastete und Butterkäse mit Gurkenscheiben	veg Butterkäse und Frischkäse mit Gurkenscheiben	G Geflügel-Ei-Pastete und Bierschinken mit Gurkenscheiben
Samstag 26.03.2022	G Geflügeljagdwurst und Edamer mit Karottensalat	veg Edamer und Gurke-Dill-Frischkäse mit Karottensalat	G Geflügeljagdwurst und Gekochter Schinken mit Karottensalat
Sonntag 27.03.2022	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
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006