

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

Menü-Plan für KW 13

von: **28.03.2022**

bis: **03.04.2022**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 28.03.2022	8-Kräutersüppchen G Hähnchenkeule aus dem Ofen in Geflügel-Thymian-Sauce mit Blumenkohl und Kräuterkartoffeln Grießpudding	8-Kräutersüppchen S Hirtenrolle in kräftiger Sauce mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree Grießpudding	8-Kräutersüppchen veg Pfannkuchen mit Apfelfüllung dazu Vanillasauce Grießpudding	veg Salatteller - Cole Slaw, Tomate und Gurke mit Brot
Dienstag 29.03.2022	Gemüsecremesuppe S Rahmgeschnetztes vom Schwein "Züricher Art" mit Spirelli dazu Salat mit Kräuterdressing Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe G Hähnchenschnitzel natur in Geflügelrahmsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe veg Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Salat mit Kräuterdressing Kirschjoghurt	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen mit Kaiserbrötchen
Mittwoch 30.03.2022	Grießsuppe S/R Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Grießsuppe G Cordon bleu (Pute) mit Geflügeljus dazu Petersilienkartoffeln und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Grießsuppe veg Falaffel mit Paprikadip dazu Gemüse-Couscous Schokopudding	F Salatteller "Provençal" - Gemischter Salat, Zwiebel, Gurke, Bohnen, Thunfisch & Tomate mit Kaiserbrötchen
Donnerstag 31.03.2022	Kürbiscremesuppe S Schweinerückensteak mit Jägersauce dazu Rosenkohl und Knöpfe Apfelkompott	Kürbiscremesuppe G Geflügel-Cevapcici in feiner Sauce mit Balkangemüse und Bio-Reis Apfelkompott	Kürbiscremesuppe veg Grünkern-Käse-Medaillon mit Schnittlauchsauce dazu Kartoffelpüree und Endiviansalat mit Frenchdressing Apfelkompott	S Salatteller "Capricciosa" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Mais, gekochter Schinken & Artischocken Kaiserbrötchen
Freitag 01.04.2022	Nudelsuppe F Kutterfrikadelle mit Remoulade dazu Gemüsejulienne und Kartoffelsalat Karamellpudding	Nudelsuppe S Schweinebraten in kräftiger Bratensauce mit Semmelknödel und Krautsalat Karamellpudding	Nudelsuppe veg Reistaler mit Kräutersauce dazu feine Erbsen und Kartoffelpüree Karamellpudding	veg Salatteller "Dolce Vita" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Mozzarella, Mais & Ei mit Kaiserbrötchen
Samstag 02.04.2022	Blumenkohlcremesuppe R Perlgraupeneintopf mit Rindfleischwürfel Heidelbeerjoghurt	Blumenkohlcremesuppe veg Gemüsefrikadelle mit Käsesahnesauce dazu Rigatoni und Bohnensalat Heidelbeerjoghurt		
Sonntag 03.04.2022	Gemüsebrühe mit Brunoise G Putengeschnetztes in Rahmsauce dazu Romanesco und Kartoffelpüree Vanillepudding	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Gemüsecurry mit Linsen und Bio-Basmatireis Vanillepudding		

[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 13

von: 28.03.2022

bis: 03.04.2022

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 28.03.2022	S Schinkenwurst und Goudakäse mit Tomate	veg Goudakäse und Schmelzkäse mit Tomate	S/G Schinkenwurst und Geflügelbrokkolipastete mit Tomate
Dienstag 29.03.2022	S Paprikalyoner und Edamer mit Silberzwiebeln	veg Edamer und Kräuterstreichkäse mit Silberzwiebeln	G/S Geflügeljagdwurst und Paprikalyoner mit Silberzwiebeln
Mittwoch 30.03.2022	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat	veg Maasdammerkäse und Champignonschmelzkäse mit Kartoffelsalat	S Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Donnerstag 31.03.2022	S Bierwurst und Tilsiterkäse mit Gurkenscheiben	veg Tilsiterkäse und Frischkäse mit Gurkenscheiben	S Lyoner und Bierwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 01.04.2022	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker	veg Grießbrei mit Zimt und Zucker
Samstag 02.04.2022	G Geflügelfleischwurst und Butterkäse mit Ei	veg Butterkäse und Esrom mit Ei	G/S Geflügelfleischwurst und Salami mit Ei
Sonntag 03.04.2022	S Bierschinken und Emmentalerkäse mit Gewürzgurke	veg Emmentalerkäse und Schnittlauchschmelzkäse mit Gewürzgurke	S Bierschinken und feine Leberwurst mit Gewürzgurke

[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