

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 Pfirsichwürfel	Karottencremesuppe G Putenschnitzel natur in Rahmsauce dazu buntes Gemüse und Hörnchennudeln Pfirsichwürfel	Karottencremesuppe veg Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Paprikasauce, dazu Reibekäse und Krautsalat Pfirsichwürfel	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 Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe S Currywurst in pikanter Sauce dazu Wedges und Salat mit Kräuterdressing Pfirsich-Maracuja-Quark	Selleriecremesuppe veg Vegetarische Maultaschen in Tomatensauce mit Käse überbacken dazu Salat mit Kräuterdressing Pfirsich-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 Würfelpotatoes Bananenjoghurt	Flädlesuppe veg Blumenkohl-Käse-Medailon 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

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

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 Asiangemüse 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 Knöpfele und Endiviansalat 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

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 beigefügtem Zusatzblatt.



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

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 Endiviansalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	Champignonrahmsuppe veg Vegetarische Tortellini in Paprikasauce dazu Ediviansalat mit Senfdressing Heidelbeerjoghurt	veg Salatteller "Athen" - Grüner Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Peperoni, Schafskäse & Oliven Kaiserbrötchen
Donnerstag 24.03.2022	Zucchini-cremesuppe R Sauerbraten in feiner Sauce mit Rotkraut dazu Serviettenknödel Schokopudding	Zucchini-cremesuppe S Gefüllter Paprika mit Tomatensauce dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuterdressing Schokopudding	Zucchini-cremesuppe 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

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

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 Rahmgeschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" mit Spirelli dazu Salat mit Kräuterddressing Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe G Hähnchenschnitzel natur in Geflügelrahmsauce dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln Kirschjoghurt	Gemüsecremesuppe veg Semmelknödel mit Champignon-Ragout dazu Salat mit Kräuterddressing 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 Falafel 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 Endiviensalat 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 Putengeschnetzeltes 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

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 Zimt und Zucker	veg Grießbrei Zimt und Zucker	veg Grießbrei 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