



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

Menü-Plan

	Menü 1	Menü 2
Montag	Zucchini cremesuppe G Hähnchenkeule aus dem Ofen in Geflügel-Thymian-Sauce mit Wirsing und Kartoffeln Apfelkompott	Zucchini cremesuppe R Cevapcici vom Rind in Bratensauce mit Balkangemüse und Djuvec Reis Apfelkompott
Dienstag	Gemüse cremesuppe S Schweinerückensteak mit Jägersauce dazu Knöpfele und Tomatensalat Kirschjoghurt	Gemüse cremesuppe G Hähnchenschnitzel natur in Geflügelrahmsauce dazu Kohlrabigemüse und Kroketten Kirschjoghurt
Mittwoch	Grießsuppe R Spaghetti "Bolognese" dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Aprikosenquark	Grießsuppe S Hirtenrolle in kräftiger Sauce mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln Aprikosenquark
Donnerstag	Karottensuppe F Alaska Seelachsfilet in Zitronensauce dazu Zucchini gemüse und Tagliatelle Grießpudding mit Zimt und Zucker	Karottensuppe R Geschmorter Rinderbraten in feiner Sauce dazu Butterkartoffeln und Salat mit Frenchdressing Grießpudding mit Zimt und Zucker
Freitag	Nudelsuppe S Rahmgeschnetzeltes vom Schwein "Züricher Art" mit Jerelli und Fingermöhren Karamellpudding	Nudelsuppe F Halbmondnudeln gefüllt mit Garnelen und Buratta in feiner Sauce dazu Salat mit Kräuterdressing Karamellpudding
Samstag	Pastinaken cremesuppe R Kräftiger Eintopf "Ungarischer Art" Mandarinenquark	Pastinaken cremesuppe veg Gemüsefrikadelle in Käsesahnesauce dazu Rigatoni und Bohnensalat Panna Cotta mit Fruchtsauce
Sonntag	Blumenkohl cremesuppe G Putengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Erbsengemüse und Kartoffelpüree Vanillepudding	Blumenkohl cremesuppe veg Gemüsecurry mit Linsen und Basmatireis Vanillepudding

[S] Schwein

[G] Geflügel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen

[R] Rind

[F] Fisch

Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

[K] Kalb

[veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

Menü-Plan

	Menü 3 - vegetarisch	Vesper
Montag	Zucchini cremesuppe veg Reistaler in Kräutersauce mit Salzkartoffeln und feinen Erbsen Apfelkompott	S Schinkenwurst und Goudakäse mit Tomate
Dienstag	Gemüse cremesuppe veg Gnocchi (Kartoffelklößchen) mit Basilikumpestosauce, dazu Tomatensalat Kirschjoghurt	S Straßburger Wurstsalat mit Käse
Mittwoch	Grießsuppe veg Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce dazu Salat mit Senfdressing Aprikosenquark	S Mini Fleischkäse mit Kartoffelsalat
Donnerstag	Karottensuppe veg Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce Grießpudding mit Zimt und Zucker	S Feine Streichmettwurst und Tilsiterkäse mit Ei
Freitag	Nudelsuppe veg Semmelknödel mit Waldpilzragout dazu Salat mit Kräuterdressing Karamellpudding	S Lyoner und Kräuterkäse mit Rindfleischsalat
Samstag		G Geflügelfleischwurst und Dänischer Esromkäse mit Rote-Beete-Salat
Sonntag		S Bierschinken und Emmentalerkäse mit Gewürzgurke

[S] Schwein

[G] Geflügel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen

[R] Rind

[F] Fisch

Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

[K] Kalb

[veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

Menü-Plan

	Menü 1	Menü 2
Montag	Steckrübensuppe S Schweinesteak in Pfeffersauce mit Brokkoli und Röstiecken Heidelbeerquark	Steckrübensuppe G Hähnchenpfanne mit Mischgemüse dazu Ramennudeln Heidelbeerquark
Dienstag	Brokkolicremesuppe R Rinderfrikadelle in feiner Sauce dazu Rahmwirsing und Würfelpotatoes Karamellpudding	Brokkolicremesuppe S Schwäbische Käsespätzle dazu Salat mit Senfdressing Karamellpudding
Mittwoch	Grießklößchensuppe S Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelsauce und Kartoffel-Gurken-Salat Stracciatellaquark	Grießklößchensuppe F Paniertes Kabeljaufilet mit Kräutersauce dazu Lauchgemüse und Kartoffeln Stracciatellaquark
Donnerstag	Gemüsecremesuppe G Hähnchen-Nuggets mit Tomatensauce und Gabelspaghetti dazu Salat mit Frenchdressing Apfelschnee	Gemüsecremesuppe S Linsen mit Spätzle und Saitenwurst Apfelschnee
Freitag	Kartoffel-Liebstocksuppe mit Croûtons S Schweinebraten in Bratensauce mit Speck-Rosenkohl und Serviettenknödel Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Kartoffel-Liebstocksuppe mit Croûtons R Lasagne al Forno dazu Salat mit Senfdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt
Samstag	Selleriecremesuppe G Hühnersuppentopf mit Kartoffeln und Gemüse Milchreis mit Zimt und Zucker	Selleriecremesuppe veg Kartoffeltasche mit Gemüsebolognese und Karottensalat Panna Cotta mit Fruchtsauce
Sonntag	Gerstengraupensuppe G Cordon bleu (Pute) mit feiner Sauce dazu Blumenkohlgemüse und Krokette Nuss-Nougat-Pudding	Gerstengraupensuppe veg Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Bechamelsauce und bunte Nudeln Nuss-Nougat-Pudding

[S] Schwein

[G] Geflügel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen

[R] Rind

[F] Fisch

Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

[K] Kalb

[veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006



GENUSS. AUF DEN PUNKT GEBRACHT.

Menü-Plan

	Menü 3 - vegetarisch	Vesper
Montag	Steckrübensuppe veg Gefüllte Zucchini mit Tomatensauce und Reis dazu Krautsalat Heidelbeerquark	S Salami und Goudakäse mit Tomate
Dienstag	Brokkolicremesuppe veg Ofenkartoffel mit Kräuterquark dazu Salat mit Senfdressing Karamellpudding	S Gemüse in Aspik und Butterkäse mit Ei
Mittwoch	Grießklößchensuppe veg Bunter Kartoffel-Gemüse-Auflauf dazu Salat mit Kräuterdressing Stracciatellaquark	S Bockwurst mit Coleslaw Salat
Donnerstag	Gemüsecremesuppe veg Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat Apfelschnee	S Paprikalyoner und Weichkäse dazu bunter Salat mit Tomate, Paprika und Gurke
Freitag	Kartoffel-Liebstöckelsuppe mit Croûtons veg Makkaroni in Brokkoli-Sahne-Sauce dazu Reibekäse und Salat mit Senfdressing Pfirsich-Maracuja-Joghurt	S Gekochter Schinken und Frischkäse mit Rettichsalat
Samstag		S Grobe Leberwurst und Tilsiter-Käse mit eingelegtem Kürbis
Sonntag		S Kassler Krustenbraten und Edamerkäse mit Senfgurken

[S] Schwein

[G] Geflügel

Allergene und Zusatzstoffe entnehmen

[R] Rind

[F] Fisch

Sie bitte beigefügtem Zusatzblatt.

[K] Kalb

[veg] vegetarisch



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006