

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

Menü-Plan für KW 15

von: **08.04.2024**

bis: **14.04.2024**

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 08.04.2024	Königinsuppe S Kohlroulade in Bratensauce dazu Karottengemüse und Kräuterkartoffeln Karamellpudding	Königinsuppe G Putencurry "Bombay" mit Asiagemüse und Bio-Basmatireis Karamellpudding	Königinsuppe veg Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse Karamellpudding	veg Salatteller - Eiersalat mit Tomate und Gurkenscheiben dazu Brot
Dienstag 09.04.2024	Gemüsebrühe mit Brunoise R Bio-Nudelaufbau mit Hackfleisch dazu Salat mit Senfdressing Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise G Hähnchenschnitzel (paniert), mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Spätzle Erdbeerjoghurt	Gemüsebrühe mit Brunoise veg Vegane Gyrospanne mit Bio-Reis und Salat mit Senfdressing Erdbeerjoghurt	S Salatteller "Chef" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Ei, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
Mittwoch 10.04.2024	Tomatencremesuppe F Seelachs in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Salat mit Kräuterdressing Vanillepudding	Tomatencremesuppe S Schwäbische Käsespätzle mit Gurkensalat Vanillepudding	Tomatencremesuppe veg Bio Gemüse gulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Bio Salzkartoffeln und Salat mit Kräuterdressing Vanillepudding	S Salatteller "Paris" - Blattsalat, Tomate, Gurke, Oliven, Zwiebel, Mais, Karotten, gekochter Schinken & Käsestreifen dazu Frenchdressing
Donnerstag 11.04.2024	Nudelsuppe S Rahmgeschneitzeltes in Rahmsauce mit Brokkoli und Bio-Penne Kirschjoghurt	Nudelsuppe R Siedfleisch mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat Kirschjoghurt	Nudelsuppe veg Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand-Dip und Linsengemüse Kirschjoghurt	veg Salatteller "Fitness" - Blattsalat, Oliven, Spargel, Tomaten & Ei dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
Freitag 12.04.2024	Blumenkohlcremesuppe R Cevapcici mit kräftiger Sauce dazu Paprikagemüse und Bio-Reis Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe S Schweinesteak natur in Rahmsauce mit Hörnchennudeln und Salat mit Frenchdressing Schokopudding	Blumenkohlcremesuppe veg Bio-Spirelli mit Bio Tomatensauce und Salat mit Frenchdressing Schokopudding	G Salatteller "Wings" - Blattsalat, Tomate, Mais & Chickenwings dazu Kräuter dressing Kaiserbrötchen
Samstag 13.04.2024	Grießsuppe G Kartoffelsuppe mit Geflügelwiener Milchreis mit Zimt und Zucker	Grießsuppe veg Bandnudeln mit Tomaten-Paprika-Ragout Reibekäse und Krautsalat Milchreis mit Zimt und Zucker		
Sonntag 14.04.2024	Currysuppe R Rindergeschneitzeltes in kräftiger Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffelrösti Quarkcreme Stracciatella	Currysuppe veg Gemüseschnitzel mit Tomatensauce dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree Quarkcreme Stracciatella		

[S] Schwein [G] Geflügel [W] Wild
[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 15

von: 08.04.2024

bis: 14.04.2024

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 08.04.2024	S Champignon-Lyoner und Edamerkäse mit Tomate	veg Edamerkäse und pikanter Schmelzkäse mit Tomate	S/G Champignon-Lyoner und Geflügelbierschinken mit Tomate
Dienstag 09.04.2024	G Putensülze und Tilsiter mit Schnittlauchquark	veg Tilsiter und Frischkäse mit Schnittlauchquark	G/S Putensülze und Salami mit Schnittlauchquark
Mittwoch 10.04.2024	S Fleischkäse mit Coleslaw Salat	veg Sellerieschnitzel mit Coleslaw Salat	S Fleischkäse mit Coleslaw Salat
Donnerstag 11.04.2024	S Straßburger Wurstsalat und Gurkenscheiben	veg Käsesalat und Gurkenscheiben	S Straßburger Wurstsalat und Gurkenscheiben
Freitag 12.04.2024	S Bierschinken und Maasdammer mit Ei	veg Maasdammer und Butterkäse mit Ei	S/G Bierschinken und Geflügelchampignonpastete mit Ei
Samstag 13.04.2024	S Lyoner und Edamer mit Maiskölbchen	veg Edamerkäse und Kräuterkäse mit Maiskölbchen	S Lyoner und Gemüse in Aspik mit Maiskölbchen
Sonntag 14.04.2024	G Geflügelfleischwurst und Tilsiter-Käse mit Puszta Salat	veg Emmentaler und Sahneschmelzkäse mit Puszta Salat	S Geflügelfleischwurst und gekochter Schinken mit Puszta Salat

[S] Schwein [G] Geflügel [W] Wild
[R] Rind [F] Fisch
[K] Kalb [veg] vegetarisch

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



Zertifiziert durch DE-ÖKO-006

