

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

Menü-Plan für KW 16

von: 15.04.2024

bis: 21.04.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü 3 - vegetarisch	Salatteller
Montag 15.04.2024	Lauchcremesuppe R Nudelaufbau mit Hackfleisch dazu Karottensalat Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe S Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmsauce mit Romanobohnen und Spirelli Pfirsichwürfel	Lauchcremesuppe veg Gemüsebällchen mit Käsesauce und Kräuterkartoffeln Pfirsichwürfel	veg Salatteller - Nudelsalat mit Gurke und Tomate und Brot
Dienstag 16.04.2024	Karottencremesuppe R Chili con Carne vom Rind, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing Latte-Macchiato-Pudding	Karottencremesuppe S Maultaschen in der Brühe dazu Kartoffel- Gurken-Salat Latte-Macchiato-Pudding	Karottencremesuppe veg Bio Gnocchиаufbau mit Erbsen dazu Salat mit Frenchdressing Latte-Macchiato-Pudding	S Salatteller "Wiener Art" - Blattsalat, Tomate, Gurke & Schnitzelstreifen vom Schwein dazu Senfdressing Kaiserbrötchen
Mittwoch 17.04.2024	Champignoncremesuppe G Hähnchenbrust in Paprikasauce, dazu Rigatoni mit Salat und Joghurtdressing Heidelbeerjoghurt	Champignoncremesuppe S Linsen mit Spätzle und Saitenwurst, dazu Salat mit Joghurtdressing Heidelbeerjoghurt	Champignoncremesuppe veg Bio Käsemakkaroni mit Salat und Joghurtdressing Heidelbeerjoghurt	veg Salatteller "Fitness" - Blattsalat, Oliven, Spargel, Tomaten & Ei dazu Kräuterdressing
Donnerstag 18.04.2024	Gemüsebrühe mit Backerbsen G Putengulasch in Geflügel-Kräutersauce mit Gemüsejulienne und Salzkartoffeln Schokopudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen S Schweineschnitzel paniert mit Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Salat mit Senfdressing Schokopudding	Gemüsebrühe mit Backerbsen veg Vegetarische Paella mit Zitronen-Dip dazu Salat mit Senfdressing Schokopudding	veg Salatteller - Farmersalat mit Tomate und Brot
Freitag 19.04.2024	Zucchinicremesuppe F Kabeljau (paniert) mit Rahmspinat und Würfelpotatoes Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Zucchinicremesuppe R Rindersaftgulasch in feiner Sauce mit Leipziger Allerlei und Farfalle Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Zucchinicremesuppe veg Vegetarische Moussaka mit Tomate und Feta dazu Krautsalat Pfirsich-Maracuja-Joghurt	G Salatteller "Chicken" - Blattsalat, Tomate, Gurke & Putenschnitzel -paniert dazu Frenchdressing Kaiserbrötchen
Samstag 20.04.2024	Buchstaben suppe R Frühlingseintopf mit Rindfleischwürfel Vanillepudding	Buchstaben suppe veg Eieromelette mit Baked Beans und Petersilienkartoffeln Vanillepudding		
Sonntag 21.04.2024	Königincremesuppe R Sauerbraten in feiner Sauce dazu Rotkraut und Semmelknödel Erdbeerjoghurt	Königincremesuppe veg Vegetarisches Schnitzel "Wiener Art" mit Rahmgemüse und Kartoffelwürfel Erdbeerjoghurt		

[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 16

von: 15.04.2024

bis: 21.04.2024

	Vesper	Vesper - vegetarisch	Vesper 2
Montag 15.04.2024	S Paprikalyoner und Maasdammer mit Tomate	veg Maasdammer und Weichkäse mit Tomate	S Paprikalyoner und Salami mit Tomate
Dienstag 16.04.2024	S Mortadella mit Pistazie und Frischkäse mit Ei	veg Kräuterkäse und Frischkäse mit Ei	S Mortadella mit Pistazie und feine Leberwurst mit Ei
Mittwoch 17.04.2024	S Bockwurst mit mediterranem Nudelsalat	veg Paprikaschnittkäse und Sahnestreichkäse mit mediterranem Nudelsalat	G Geflügelbratwurst mit mediterranem Nudelsalat
Donnerstag 18.04.2024	S Salami und Gouda mit Gurkenscheiben	veg Goudakäse und Kräuterfrischkäse mit Gurkenscheiben	S Salami und Zungenwurst mit Gurkenscheiben
Freitag 19.04.2024	veg Milchreis mit Zimt und Zucker	veg Milchreis mit Zimt und Zucker	F Hering in Tomatensauce
Samstag 20.04.2024	G Geflügel-Ei-Pastete und Edamer mit Ei	veg Edamer und Tomatenfrischkäse mit Ei	G/S Geflügel-Ei-Pastete und Gekochter Schinken mit Ei
Sonntag 21.04.2024	S Champignon-Lyoner und Tilsiterkäse mit Gewürzgurke	veg Tilsiterkäse und Schnittlauchstreichkäse mit Gewürzgurke	S Champignon-Lyoner und grobe Mettwurst mit Gewürzgurke

[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

