

Ihr Speiseplan

für die Kalenderwoche 03 vom 13.01.2025 bis 19.01.2025

Montag	<p>BLUMENKOHL** in holländischer Sauce (helle Sahnesauce) Salzkartoffeln</p> <p><i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i></p>	<p>SPAGHETTI** Veggie-Bolognese (auf Sonnenblumen- Basis) Eisbergsalat mit italienischem Dressing</p> <p><i>Dessert: frisches Obst (DGE)</i></p>	<p>SPAGHETTI** (Glutenfrei) Veggie-Bolognese Sauce (aus Sojagranulat) Eisbergsalat mit italienischem Dressing</p>
Dienstag	<p>CHAMPIGNONS** in Rahm Spätzle blanchierter Möhrensalat</p> <p><i>Dessert: Bio Tagesdessert</i></p>	<p>BUNTES GEMÜSE** Vollkorn- Tomatenreis Kräuterdip mit Sojajoghurt</p>	
Mittwoch	<p>3 BRATWÜRSTCHEN (Schweinefleisch) Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</p> <p><i>Dessert: Fruchtjoghurt- Becher</i></p>	<p>SOJA- FRIKADELLE** Rahmwirsing Kartoffelpüree aus frischen Kartoffeln</p> <p><i>Dessert: Fruchtjoghurt- Becher</i></p>	<p>Mediterrane NUDELPFANNE** (Spiralen glutenfrei) mit Zucchini, Paprika, Zwiebeln</p>
Donnerstag	<p>HÄHNCHEN- GULASCH* Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln</p> <p><i>Dessert: Einzeldessert</i></p>	<p>VEGGIE- GULASCH** (auf Pilzeiweißbasis) Champignonsauce Apfel-Rotkohl Salzkartoffeln</p> <p><i>Dessert: Einzeldessert</i></p>	<p>SÜßKARTOFFEL- EINTOPF** mit Kartoffeln, Möhren und Blattspinat</p>

Freitag

SEELACHSFILET*
(paniert, mit Käse-
Kräuter-Auflage)
warmer
Kartoffelsalat
Gurkensalat in
Essig-Öl-Dressing

*Dessert: frisches
Obst (DGE)*

GEMÜSECREME-
SUPPE**
(mit Möhren,
Blumenkohl,
Zucchini)
Brötchen

*Dessert: frisches
Obst (DGE)*

6 VEGGIE-
BÄLLCHEN
(Sojabasis)
warmer
Kartoffelsalat
frischer Gurkensalat
Essig-Öl-Dressing

* = Gerichte ohne Schweinefleisch

** = vegetarische Gerichte