

Menüplan

04.07. – 08.07.



Montag
ist Nudeltag

Mittagsmenü

Pasta alla Boscaiola (Auflauf)
(Gl, Kä, Mi) dazu Gemischtes
Salatbuffet und
Baslamico-Dressing

Nachmittagsnack

Natur Joghurt und
saisonales Obst (Mi)



Dienstag
ist Fleischtag

Hähnchenschnitzel* (Gl) mit
hausgemachten Ofenpommes (Mi,
Gl) und T'bikha Gemüse

Vegetarisch:
Veggie Schnitzel (Ei, Gl)

Spinat-Walnuss Aufstrich mit
Knusperbrot



Mittwoch
ist Veggietag

Falafel (Gl, Hü) dazu Kartoffeln
und Möhren untereinander (BU)
mit Minz-Joghurt-Dip (Mi)

Käseauswahl & Butterbrot



Donnerstag
ist Fischtage

Thai- Curry mit Gemüse und
Garnelen (Gl, Kr) dazu
Basmati Reis

Vegetarisch:
Vegetarisches Thai-Curry (So, Gl)

Rohkost & Dip



Freitag
ist Suppentag

Brokkolicremesuppe und
Vollkornbrot (Gl)

Marmor Kuchen

Milchspeisen werden immer **alternativ** mit **Kokosmilch-, Soja-und/oder Mandel-**drink angeboten. **Täglich** wird **Obst** und **Gemüse** der Saison, Milch, Tee und Wasser angeboten. **Berücksichtigung von Kindern unter 2 Jahren** bei der Auswahl und der Zubereitung von Speisen. Wir achten auf **Regionalität** und **Bio-Qualität**. (Speiseplanänderungen vorbehalten)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Lust
mitzuessen?

Einfach QR-Code
scannen und sehen,
was es täglich bei
uns gibt.*



Menüplan

11.07. – 15.07.



Montag
ist Nudeltag

Mittagsmenü

Vollkorn Spaghetti (GL)
dazu Spinat-Frischkäse-Soße (MI,
BU) und Rohkost

Nachmittagsnack

Natur Joghurt und
saisonales Obst (MI)



Dienstag
ist Fleischtag

Chicken Nuggets (GI) mit
Erbsenpüree (MI, Hü) und
Möhren-Ragout

Beeren Smoothie und Dinkel
Kekse (GI)

Vegetarisch:
Auberginen Nuggets (EI, GL)



Mittwoch
ist Veggietag

Gnocchi in Butter-Salbei (GI, MI)
dazu Mozzarella-Kugeln (MI) und
Gemischter Salat

Käseauswahl & Butterbrot



Donnerstag
ist Fischtage

Barsch-Filet in Beurre Blanc (GI)
mit Vollkornreis und gebratener
Zucchini

Natur Joghurt und
saisonales Obst (MI)

Vegetarisch: Back-Zucchini (GL)



Freitag
ist Suppentag

Tomatencreme-Suppe (MI) und
Vollkornbrot dazu Gemüsesticks

Schoko-Crème Stange (GI, Nü)

Milchspeisen werden immer **alternativ** mit **Kokosmilch-, Soja-und/ oder Mandel-**drink angeboten. **Täglich** wird **Obst** und **Gemüse** der Saison, Milch, Tee und Wasser angeboten. **Berücksichtigung von Kindern unter 2 Jahren** bei der Auswahl und der Zubereitung von Speisen. Wir achten auf **Regionalität** und **Bio-Qualität**. (Speiseplanänderungen vorbehalten)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Lust
mitzuessen?

Einfach QR-Code
scannen und sehen,
was es täglich bei
uns gibt.*



Menüplan

18.07. – 22.07.



Montag
ist Nudeltag

Mittagsmenü

Bunte Nudeln-Gemüse Gratin
(GL, Kä) dazu Salat-Bufferet

Nachmittagsnack

Natur Joghurt und
saisonales Obst (Mi)



Dienstag
ist Fleischtag

Selbstgemachte Frikadelle aus
BIO-Rind in Tomatensoße (Ei, Mi, GL)
mit Basmati Reis und
Gurkensalat (Mi)
Vegetarisch:
Gemüse Frikadelle (Gl, Ei)

Reiswaffeln mit Apfelmousse
(Gl)



Mittwoch
ist Veggietag

Rührei (Mi) dazu Salzkartoffeln
und Rahmspinat (Mi)

Granola & Quark (Mi, Gl, Nü)



Donnerstag
ist Fischtage

Schlemmer-Filet* „Italiano“
(Fi, GL, Ei) mit Kartoffelstampf (Mi, BUI)
und Möhrenragout

Käseauswahl & Butterbrot (Gl)

Vegetarisch:
Gemüse „Backfilet“ (So, GL, Ei)



Freitag
ist Suppentag

Erbsen Eintopf (Hü) mit
Puten-Wienerwürstchen oder
Backerbsen (Gl, St) dazu
Vollkornbrot

Dinkel-Brownies (Gl)

Milchspeisen werden immer **alternativ** mit **Kokosmilch-, Soja-und/oder Mandel-**drink angeboten. **Täglich** wird **Obst** und **Gemüse** der Saison, Milch, Tee und Wasser angeboten. **Berücksichtigung von Kindern unter 2 Jahren** bei der Auswahl und der Zubereitung von Speisen. Wir achten auf **Regionalität** und **Bio-Qualität**. (Speiseplanänderungen vorbehalten)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

**Lust
mitzuessen?**

Einfach QR-Code
scannen und sehen,
was es täglich bei
uns gibt.*

